

असाधारण EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i) PART H—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 284] No. 284] नई दिल्ली; सोमवार, जून 16, 2003/ज्येष्ठ 26, 1925 NEW DELHI, MGNDAY, JUNE 16, 2003/JYAISTHA 26, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्पाण मंत्रालय

(स्वासम्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 16 जून, 2003

सा.का.नि. 489(अ).— खाद्य अपिमश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कितपय नियमों, जिन्हें केन्द्रीय सरकार केन्द्रीय खाद्य मानक सिमित के साथ परामर्श करने के पश्चात्, खाद्य अपिमश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाये जाने का प्रस्ताव करती है, निम्निलिखित प्रारूप उक्त धारा की अपेक्षानुसार उनके द्वारा प्रभावित होने की संभावना वाले सभी व्यक्तियों की सूचनार्थ प्रकाशित किया जाता है, और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप निवामों पर, उस तारीख से जिस उस को राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता के लिए उपलब्ध करायी जाती हैं; साठ दिन की अविध की समाप्ति के पश्चात विचार किया जायेगा;

आक्षेप अथवा सुझाव, यदि कोईं हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जाएं।

उस आक्षेप और सुळाव पर जो किसी भी व्यक्ति से उक्त नियमों के संबंध में इस प्रकार निर्दिष्ट समयावधि की समाप्ति से पहले प्राप्त हो, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जायेगा।

प्रारूप नियम

- 1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त माम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 2003 है।
 - (2) ये राजपत्र में उनके अन्तिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- 2. खाद्य अपिमश्रण निवारण निधम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् 'उक्त नियम' कहा गया है), में,
 - (i) नियम 5 में, "इन नियमों का परिशिष्ट ख उस परिशिष्ट में यथा परिभाषित रूप में है" शब्दों के स्थान पर "इन नियमों के परिशिष्ट ख, ग और घ उन परिशिष्टों में यथा परिभाषित रूप में " शब्द रख जाएंगे।
 - (ii) परिशिष्ट 'ख' में, मद क 16.01 से क. 16.16 के स्थान पर निम्नलिखित को रखा जाएगा, था:-
 - क. 16.01 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत फल (डिब्बा बंद/बोतल बंद/लचीले पैकेटों में बंद/अजर्म विधि से बंद पैकेट में बंद) से वे उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें ठोस,

पके हुए, निर्जिलत, ताज़े अथवा शीत-भंडारण में रखे हुए, छिलका रहित अथवा छिलकायुक्त, पहले से पैक किए गए, साबुत, आधे अथवा फलों के कटे टुकड़ों से प्राप्त किया जाता है तथा जिन्हें किसी उपयुक्त पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है और डिब्बे में सील करने से पहले अथवा बाद में, उपयुक्त विधि से, उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि फलों को सड़ने से रोका जा सके। इसमें पानी, फलों का रस, शुष्क अथवा तरल पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, वासक योज्यक और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई भी अन्य सामग्री हो सकती है। पैकिंग माध्यम को इसकी स्ट्रेंथ सहित, लेबल पर घोषित किया जाएगा। इसमें वे खाद्य योगज हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट ग में दी गई है। यह उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फलों को निचोड़ने के बाद उनका वजन नीचे दिए गए वजन से कम नहीं होगा:-

(1) तरल पैक

डिब्बे की जल क्षमता के 50.0 प्रतिशत से कम नहीं

- (2) ठोस पैक
 - (क) उष्णकटिबन्धीय फल सलाद डिब्बे की जल क्षमता के 70.0 प्रतिशत से कम नहीं
 - (ख) अनानास डिब्बे की जल क्षमता के 75.0 प्रतिशत से कम नहीं।
 - (ग) अन्य फल डिब्बे की जल क्षमता के 80.0 प्रतिशत से कम नहीं।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.02 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत फूट कॉकटेल (डिब्बाबंद, बोतलबंद पोली पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकट में बंद) से मौलिक फलों के मिश्रण से तैयार वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसमें नीचे निर्दिष्ट किए गए ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक फल मिलाए जा सकते हैं। ये फल ताजे, शीत भंडारण में रखे हुए निर्जलित अथवा पहले से ही प्रसंस्कृत हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी भी उपयुक्त पैकिंग माध्यम से पैक किया जा सकता है और डिब्बे में सीलबंद किए जाने से पहले अथवा बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकता है, ताकि इसे सड़ने से रोका जा सके। पैकिंग माध्यम की घोषणा उसकी स्ट्रेंथ सहित लेबल पर की जाएगी।

फल निम्न प्रकार के होंगे और उन्हें सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध फल के लिए लागू होने वाली किसी भी उपयुक्त विधि से तैयार किया जा सकता है।

आडू- प्रजाति प्रूनस पर्सिका एल. का कोई भी प्रकार, क्लिंगस्टोन और फ्रीस्टोन सहित किन्तु, **छिलका रहित य गुठली रहित नेक्टरीन को** छोड़कर।

नाशपाती- प्रजाति पाइरस कॉम्यूनिस एल. अथवा पाइरस सीनॉन्सिस एल. की कोई भी किस्म, छिलका-रहित व बीजरहित।

अनानास- अनानास कोमोसस एल. प्रजाति की कोई भी किस्म, छिलका रहित व बीज रहित।

चेरी- प्रूनस सेरासस एल. प्रजाति अथवा एविअर्न प्रजाति का कोई भी किस्म, आधे या साबुत, गुठलीरहित अथवा गुठलीयुक्त।

अंगूर- वाइटिस विनिफेरा एल. अथवा वाइटिस लेब्रूस्का एल. की कोई भी बीज रहित किस्म, साबुत।

उत्पाद को 'पाँच फल अथवा चार फ्रूट-फल कॉकटेल' से पैक किया जा सकता है।

उत्पाद में सभी फलों के कुल निचुड़े वजन के संबंध में व्याष्टिक निचुड़े फल वजय के आधार पर निम्नलिखित अनुपात में फल होंगे :-

फलों के नाम	5 फल-फल कॉकटेल	चार फल-फल कॉकटेल
आडू	30% से 50%	30% से 50%
नाशपाती	25% से 45%	25% से 45%
अनानास	6% से 16%	6% से 25%-और कोई भी-एक
अंगूर	6% से 20%	6% से 20% अथवा
चेरी	2% से 6%	2% से 15%

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्क हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.03 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत उष्णकिटबंधीय फ्रूट कॉकटेल/फ्रूट सलाद (डिब्बाबंद, बोतलबंद, पोली पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकट में बंद) से मौलिक फलों के मिश्रण से तैयार वह उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें नीचे विनिर्दिष्ट ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक डाले जा सकते हैं। ऐसे फल ताजे, शीत भंडारण में रखे हुए निर्जलित अथवा पहले से प्रसंस्कृत हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी भी उपयुक्त, पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है और डिब्बे में सील करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, तािक उसे सड़ने से रोका जा सके। पैकिंग माध्यम की घोषणा उसकी स्ट्रैंथ सिहत लेबल पर की जाएगी।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञय खाद्य योज्क हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद का वजन, उसे निचोड़ने के बाद, निम्नलिखित प्रतिशतताओं से कम नहीं होगा, जिन्हें 20 डिग्री सेल्सियस पर उस आसवित जल के वजन के आधार पर मापा गया है, जो सीलबंद डिब्बे में आ सकती है जब वह पूरा भरा होता है:

नियमित पैक 50.0 प्रतिशत

ठोस पैक 70.0 प्रतिशत

फल सामग्री में मौलिक फलों के अंतर्गत सूचीबद्ध तीन फल-समूहों का प्रत्येक फल शामिल होगा और उसमें ऐच्छिक फलों के अन्तर्गत सूचीबद्ध फलों में से कोई एक या अधिक फल मिलाए जा सकते हैं। फल में से छिलका, बीज निकाला जाएगा और वह गुठली रहित या गुठली सहित होगा तथा उसे किसी भी उपयुक्त प्रकार से तैयार किया जाएगा जैसा कि सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध फल के लिए लागू होगा।

मौलिक फलः

अनानास (अनानास कोमोसस [एल.] मेरिल)

पपीता (कार्सिया पपाया एल.)

आम (मांगीफेरा इंडिका एल.)

मौलिक फल और नीचे सूचीबद्ध ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक फल निम्नलिखित अनुपात में होंगे, जो सभी फलों के निचुड़े वजन के संबंध में अलग-अलग फल के निचुड़े वजन पर आधारित है:

	न्यूनतम	अधिकतम
अनन्नास .	25%	35%
पपीता	25%	35%
आम	25%	35%
ऐच्छिक फल (कोई एक या अधिक)	5%	15%

ऐच्छिक फल:

केला (मूसा पैराडिसिआका की खेतों खेतों में उगाई गई खाद्य प्रजातियां लीची (निफेलियम लीची, लीची चीनेनिस्स सॉन)

काजूफल (एनाकार्डियम ऑक्सिडेन्टल एल)

अमरूद (सीडम गुआजावा एल)

लोंगन (यूफोरिया लॉगन, लाउर स्टड)

संतरा (सिटरस सिनेन्सिस एल. ऑसबेक, सिटरस ऑरंटियम सिटरस रेटिकुलाटा ब्लांको) (नारंगी सहित)

अंगूर फल (सिटरस पैराडीज़ी मैकफैड)

चेरी (प्रूनस एवियम, प्रूनस सिरासस)-साबुत, गुठलीयुक्त अथवा गुठली रहित अंगूर (वाइटिस, विनिफेरा की खेतों में उठाई गई खाद्य प्रजातियां) - किसी भी बीज रहित किस्म के साबुत अंगूर मैराशिनो चेरी -(प्रूनस एवियम एल की विशेषताओं के अनुरूप फल से तैयार किया गया)-साबुत या आधे और गुठली रहित

पैशन फल (पैसिफ्लोरा की खेतों में उगाई गई खाद्य वाली प्रजातियां)

कटहल (आर्टी कारपस मैलो लो.)

खरबूजा (क्यूकयूमिस लैपासम लो.)

रैम्ब्यूटन (नेफेलियम लैपेसम एल.)

आडू (प्रूनस पर्सिका एल. बाश)

नाशपाती (पाइरस सिनेन्सिस, पाइरस कोम्यूनिस एल)

नाटा द कोको (कोकोस न्यूसिफेरा)

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.04 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सिब्जियों (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/ लचीले पैकेटों में बन्द और/या अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से ताज़ी, निर्जलित अथवा शीतभण्डारण में रखी सिब्जियों से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अलग-अलग अथवा अन्य सिब्जियों के साथ मिलाकर, छीलकर अथवा बिना छीले, पानी रहित या पानी सिहत, साधारण नमक और पौष्टिक मीठे पदार्थ,

मसाले या उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री मिलाकर या बिना मिलाये तैयार किया जाता है, उस उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी उचित पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में, उचित विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है तािक उसे सड़ने से रोका जा सके। उत्पाद को उसके लिए उपयुक्त किसी भी उचित शैली से तैयार किया जा सकता है। उत्पाद में परिशिष्ट-ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक मिलाये जा सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। सिब्जियों का निचुड़ा वजन नीचे दिये गए निचुड़े वजन से कम नहीं होगा:-

(1) तरल पैक:-

(क)	मशरूम	53% 5	से	कम	नर्ह
(क)	मशरूम	53% 5	से	कम	नह

- (ख) हरी फलियाँ, गाजर, मटर, 55% से कम नहीं स्वीट कॉर्न/बेबी कॉर्न
- (ग) सॉस में पैक किया गया 25% **से** कम नहीं मशरूम
- (घ) अन्य सिब्जियाँ
 50% से कम नहीं

 (2) ठोस पैक
 80% से कम नहीं

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल

का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.05 तापीय रूप से प्रसंस्कृत करी युक्त सिब्जयां/खाने के लिए तैयार सिब्जयां से ताज़ी, निर्जलित अथवा शीतभण्डारण में रखी हुई अथवा पहले से प्रसंस्कृत साबुत या टुकड़ों में कटी सिब्जयाँ, फलियां, अनाज़ अथवा दालें, से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। सिब्जयों को अलग-अलग या मिलाकर किसी ऐसी उपयुक्त विधि से तैयार किया जा सकता है जो सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध सब्जी के लिए लागू होती है। उत्पाद में नमक, पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री हो सकती है और उत्पाद को डिब्बे में सीलबन्द किये जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जायेगा ताकि उसे नष्ट होने से बचाया जा सके।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.06 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सिंबजयों के शोरबे (डिब्बाबन्द, बोतलबन्द, पैकेटबन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बन्द) से

अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जाने योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो सीधे उपभोग के लिए बनाया जाता है, जिसे ठोस, पकी हुई, ताज़ी, निर्जलित, भण्डारण में रखी हुई अथवा पहले से प्रसंस्कृत सिब्जियों के रस/गूदें/प्यूरी से तैयार किया जाता है, जिसे एक या अधिक सिब्जियों को मिलाकर उसमें नमक पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले और उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी भी अन्य सामग्री से मिलाकर तैयार किया जाता है, उसे एक उपयुक्त गाढ़ापन आने तक पकाया जाता है और डिब्बे को सीलबन्द किये जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है जिससे कि इसको सड़ने से बचाया जा सके। उत्पाद साफ, धुंधला अथवा मटमैला हो सकता है।

उत्पाद में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 5.0% से कम नहीं होंगे किन्तु टमाटर शोरबे में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ 7.0% (डब्ल्यू/डब्ल्यू) से कम नहीं होगा।

उत्पाद में वे खाद्य योज्क हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

16.07 तापीय से क. प्रसंस्कृत रूप फलों के रस (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/लचीले पैकेटों में बन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जा सकने योग्य ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो गूदेदार, मटमैला या साफ हो सकता है और जिसे सीधे उपभोग के लिए बनाया गया है और जो ठोस, पके हुए फल अथवा उसके गूदे से मशीनी प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किया जाता है तथा जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके। रस सान्द्रित किया गया हो सकता है और उसे रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाये रखने के उद्देश्य से उपयुक्त जल से बाद में मिलाया जा सकता है। उस में एक या अधिक पौष्टिक मीठे पदार्थ मिलाये जा सकते हैं इनकी मात्रा 50 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगी और अत्यधिक अम्लीय फलों में इनकी मात्रा 200 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगी। उत्पाद को 'स्वीटंड जूस' कहने की तब तक आवश्यकता नहीं है जब तक कि मिलाये गए पौष्टिक मीठे पदार्थ 15 ग्राम/किलोग्राम से अधिक न हों।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा:-

फलों के रस

	टीएसएस	फल	अम्लता	वाष्पशील	मिलाये गए	ईथेनॉल	अनिवार्य	10%
	न्यूनतम (%)	अंतर्वस्तु	न्यूनतम	अम्ल	पौष्टिक मीठे	अंतर्वस्तु	तेल	एचसीएल
		न्यूनतम	(%)	अधिकतम	पदार्थ	अधिकतम	अविकतम	में खनिज
		(%)		(%)	अधिकतम	(ग्रा./कि)	(मि.ली./	अशुद्धता

	-		T			(ग्रा./कि.)		कि.)	Ţ.
									अधिकतम
]			·		İ	(ग्रा./कि.)
1.	सेब का रस	10	-	3.5	0.4		5	-	-,
2.	संतरे का								
	रस								
	(क) ताजा	10	_	3.5	अत्यल्प	50	3	0.4	-
	(ख) सान्द्रित	·11	-	3.5	अत्यल्प	, -	3	0.4	-
	रस से पुनः								
	बनाया गया								
3.	अंगूर फल का	9	-	-		50	3	0.3	-
	रस								
4.	नींबू रस	6	_	4.0	-	200	3	0.5	-
5.	लाइम रस	-	_	5.0	-	200	3	0.5	-
6.	अंगूर का								
	रस								
	(क) ताजा	15	_	3.5	0.4	-	5	-	20
	(ख) सान्द्रित	16	-	3.5	0.4		5	-	20
	रस से पुनः								
	बनाया गया	•							
7.	अनानास का								
	रस								
	(क) ताजा	10	-	3.5	-	50	3		-
	(ख) सान्द्रित	13.5	-	. 3.5	-	-	3	-	-
	रस से पुनः								
	बनाया गया								
8.	काला अंगूर	11	-	3.5	1.2	200	3	-	20
9.	आम, अमरूद	15	50	3 .5	•	जीएमपी	3	-	20
	अथवा कोई					· 			

	अन्य गूदेदार				[1		-
	फ ल	•							
10.	किसी एक प्रजाति	10	-	3.5	अत्यत्प	50	4	0.4	20
	के								
	अन्य फल का								
	रस - अधिक								
	अम्लीय नहीं								
11.	किसी एक	10	-	3.5	अत्यल्प	200	4	0.4	20
	प्रजाति के					b.*			
	अन्य फल		ļ		l au	<u>.</u>			
	का रस -	•							
	अधिक,								:
	अम्लीय								
12.		10	-	3.5	अत्यल्प	50	4	0.4	20
	अथवा कुछ								
	प्रजातियों के								
	फलों के								
	मिश्रण से								
	तैयार रस -				,				
	अधिक अम्लीय								
	नहीं								
1 1	एक प्रजाति अथवा	10	-	3.5	अत्यल्प	200	4	0.4	20
	कुछ प्रजातियों के								
	फलों के मिश्रण से								
	तैयार रस- अधिक			İ					
	अम्लीय								

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

तापीय सब्जियों क. 16.08 प्रसंस्कृत रूप से (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/पोली पैकेटों में बन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जा सकने योग्य उत्पाद अथवा लैक्टिक अम्ल द्वारा किण्वित उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिन्हें सीधे उपभोग के लिए बनाया गया है और जिसे जड़ और ट्यूबर (जैसे गाजर, लहसुन), तना और टहनियाँ (जैसे एसपैरागस), पत्तियाँ और फूल (जैसे पालक और पत्ता गोभी) और फलियों (जैसे मटर) सहित एक या अधिक सब्जियों के मिश्रण के खाये जा सकने वाले अंश से प्राप्त किया गया है, जो स्वच्छ, मटमैला अथवा गूदेदार हो सकता है, जिसे रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखने के उद्देश्य से सान्द्रित किया जा सकता है और पानी से मिलाकर पुन: बनाया जा सकता है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि उसे सड़ने से बचाया जा सके। इस उत्पाद में नमक, पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, स्वादक, सिरका, छाछ अथवा ऐसा लैक्टोसिरम अधिक से अधिक 100 ग्राम/किलोग्राम की मात्रा में हो सकता है जिसमें लैक्टिक अम्ल

किण्वन हुआ हो तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री हो सकती है।

उत्पाद में कम से कम 5% (डब्ल्यू/डब्ल्यू) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ होंगे जो कि मिलाये गये लवणों से अलग होंगे।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.09 तापीय रूप से प्रसंस्कृत टमाटर रस से सही प्रकार से पक हुए टमाटरों (लाइकोपरिसकम एस्क्यूलेंटस एल) से मशीनी प्रक्रिया द्वारा प्राप्त अिकण्वित रस अभिप्रेत है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकता है तािक उसे सड़ने से बचाया जा सके। रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखने के उद्देश्य से इसे सािन्द्रित किया गया हो सकता है और उसमें पानी मिलाकर पुनः बनाया जा सकता है। उत्पाद में नमक और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य सामग्री हो सकती हैं। उत्पाद में टमाटर का छिलका, बीज और अन्य रूखे भाग नहीं होंगे। उत्पाद का स्वाद अच्छा होगा उनेर

उसकी गन्ध टमाटरों के गन्ध जैसी होगी और उसमें दुर्गंध और किण्वन के चिह्न नहीं होंगे।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा:-

(1) मिलाये गये लवण से मुक्त कुल 5.0% से कम नहीं घुलनशील ठोस पदार्थ एम/एम

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनुम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^{0} सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.10 तापीय रूप से प्रसंस्कृत फल नेक्टर (डिब्बाबंद, बोतलबंद, पोली पैकटबंद और/अथवा अर्जम विधि पैकट में बंद) से एक अकिण्वित किंतु किण्वित किए जा सकने योग्य, गूदेदार अथवा गैर-गूदेदार, मटमैला अथवा स्वच्छ, सीधे उपभोग के उद्देश्य से बनाए जाने वाला उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे किसी एक फल से अलग से, अथवा फलों के मिश्रण से बनाया जाता है, जिसे फल के रस/फल के रस के सांद्रण और/अथवा ठोस, पके हुए

फलों के खाए जा सकने वाले सांद्रित अथवा असांद्रित अंश को पानी और पौष्टिक मीठे पदार्थों से मिलाकर प्राप्त किया जाता है, तथा जिसे डिब्बे में सीलबंद करने से पहले या बाद में, उपयुक्त विधि से, उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके।

नींबू रस और लाइमरस को अम्लीकरण करने वाले तत्व के रूप में उतनी मात्रा में मिलाया जा सकता है जो उत्पाद में प्रयोग किए गए फल की, विशिष्ट सुगंध को हानि न पहुंचाए। उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं को पूरा करेगा। यह निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा:-

	टी.एस.एस.	न्यूनतम फल	ईथेनोल	अनिवार्य तेल
	न्यूनतम	मात्रा (%)	मात्रा	अधिकतम
	(%)		अधिकतम	(मि.ली./कि.ग्रा.)
			(ग्रा/कि.ग्रा.)	
सिट्रस रस के				
नेक्टर				
संतरा नेक्टर	15	50	3	0.4
अंगूर फल नेक्टर	15	50	3	0.4
अनानास नेक्टर	15	40	-	. -

		······································		
आम नेक्टर	15	30	3	-
अमरूद नेक्टर	15	25	3	-
आढ़ नेक्टर	15	40	4	-
नाशपाती नेक्टर	15	40	3	-
एप्रिकॉट नेक्टर	15	35	3	•
गूदा-रहित काला	15	30	2	-
अंगूर नेक्टर				
अन्य फल का	15	50	3	0.4
नेक्टर				
उच्च अम्लता/	15	25	3	0.4
गूदेदार/तेज				
सुगंध वाले अन्य				
फल नेक्टर	•			*
मिश्रित फल	15	40	3	0.4
नेक्टर	•	*		
L		<u></u>		

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.11 तापीय विधि से प्रसंस्कृत फल सुपेय/फल पेय/तैयार फल सुपेय (डिब्बा बंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकट में बंद किए गए) से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जिनका किण्वन न किया गया हो किन्तु जिन्हें किण्वित किया जा सके और जिन्हें पके फलों के रस या गूदे/प्यूरी या सान्द्रित रस या गूदे से तैयार किया गया हो तथा जिनमें पौष्टिक मीठा बढ़ाने वाले तत्वों और पानी अथवा दूध का मिश्रण किया गया हो और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बन्द करने से पहले या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट "घ" में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगाः

- (1) कुल घुलनशील ठोस-पदार्थ
 - (क) टमाटर के सुपेय/ पेय . 7.00 प्रतिशत से अनधिक
- (ख) अन्य सभी प्रकार के सुपेय/ पेय 10.00 प्रतिशत से अनिधक (2) फलों की अंर्तवस्तु (मि./मि.)
 - (क) सीधे उपयोग हेतु नींबू से 5.00 प्रतिशत से अनिधक तैयार किया गया सुपेय

(ख) अन्य सुपेय/पेय

15.0 प्रतिशत से अनधिक

(ग) दुग्ध युक्त उत्पाद

10.00 प्रतिशत से अन्धिक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 200 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.12 तापीय विधि से प्रसंस्कृत आम का गुदा/प्यूरी और आम का मीठा किया गया गूदा/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से अभिप्रेत उत्पाद है, जो अकिण्वित है किंतु जिसका किण्वन किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए आमों (मेंगिफेरा इंडिका, एल.) के खाए जा सकने वाले भाग से तैयार फलों को छानकर सीधे उपयोग हेतु तैयार किया गया हो, जबिक प्यूरी को प्राप्त करने के लिए गूदे को फिनिशर या अन्य यांत्रिक उपाय द्वारा बारीक ढंग से पीसा जाता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है।

इनमें प्रतिकिलोग्राम पर 50 ग्राम से अनिधक मात्रा में एक या एक से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हो सकेंगे तथापि, ऐसे उत्पाद को, जिसमें प्रतिकिलोग्राम 15 ग्राम से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हों, मीठा किया गया आम गूदा/प्यूरी के रूप में वर्णित किया जायेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा:

- (1) कुल घुलनशील ठोस-पदार्थ (मि.ली.)
- (क) जो मीठे हैं 16.00 प्रतिशत से अनिधक
- (ख) जो मीठे नहीं हैं 14.00 प्रतिशत से अनिधक
- (2) सीट्रिक अम्ल के रूप 0.3 प्रतिशत से अनिधक में अम्लीयता
- (3) एथेनॉल अंतर्वस्तु प्रतिकिलोग्राम 3 ग्राम से अनिधक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.13 तापीय विधि से प्रसंस्कृत फलों का गूदा /प्यूरी (डिब्बा बंद, बोतल-बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अजर्म विधि से पैकेट में बंद किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशासित ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है, जो

किण्वित नहीं है, किंतु जिसका किण्वन किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए फलों को छानकर प्राप्त किया गया हो, जबिक प्यूरै को प्राप्त करने के लिए गूदे को फिनिशर या अन्य यांत्रिक उपाय द्वारा बारीक ढंग से पीसकर तैयार किया जाता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है।

इनमें प्रतिकिलोग्राम पर 50 ग्राम से अनिधक मात्रा में एक या एक से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हो सकेंगे। तथापि, ऐसे उत्पाद को, जिसमें प्रतिकिलोग्राम 15 ग्राम से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हों, मीठा किया गया आम गूदा/प्यूरी के रूप में वर्णित किया जायेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद में मिलाई गई चीनी के अतिरिक्त कुल घुलनशील ठोस-पदार्थों की मात्रा (एम./एम.) 8 प्रतिशत से अनिधक होगू।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^0 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.14 तापीय विधि से प्रसंस्कृत सांद्रित फल/सब्जियों के रस/गुदा/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो किण्वित नहीं है, किंतु जिसे किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए फलों/सब्जियों के रस या गूदे या प्यूरी से प्राप्त किया गया है और जिसे उस सीमा तक निर्जलित कर दिया गया है कि उत्पाद में घुलनशील अंतर्वस्तु मद ए. 16.07 द्वारा विहित मूल रूप/गूदे/प्यूरै की अंतर्वस्तु के दुगने से कम न हो। उन सांद्रणों में, जिनमें से प्राकृतिक वाष्पशील संघटकों को हटाया गया है, उन्हें पुन: डाला जा सकेगा। यह उत्पाद गूदेदार, धुंधला और स्वच्छ हो सकता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकेगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.15 तापीय विधि से प्रसंस्कृत टमाटर का प्यूरी और पेस्ट (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बंद किए गए) से ऐसा अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जिसे किण्तित किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए टमाटरों के रस को वांछित स्तर

तक सांद्रित करके प्राप्त किया गया है। इसमें नमक या उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य उचित दूसरी सामग्री हो सकेगी।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे । ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म्जैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

क्रम संख्या	उत्पाद	कुल घुलनशील ठोस द्रव्य
		(डब्ल्यू/डब्ल्यू)
1.	टमाटर प्यूरी	9 प्रतिशत से अनधिक
2.	टमाटर का पेस्ट	25 प्रतिशत से अनधिक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 200 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.16 सूप के चूर्ण से यांत्रिक निर्जालीकरण के माध्यम से ताजा सिब्जियां/फलों के रस/गूदे/ताजा सिब्जियां/फलों और पहले से सांद्रित अथवा निर्जालीकृत, प्रशीतित अथवा प्रसंस्कृत फलों और सिब्जियों के प्यूरी से उन्हें अकेले या कई फल और सिब्जियों के मिश्रण को उनमें नमक, पौष्टिक मीठा, वासक और मसाले तथा उत्पादों के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को

मिलाकर प्राप्त और सड़ने से बचाने के लिए उपयुक्त रूप से पैक किये गये उत्पाद अभिप्रेत हैं।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

(1) आर्द्रता (मि./मि.)

- 5 प्रतिशत से अनधिक
- (2) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ 5 प्रतिशत से अन्यून (मि./मि.)

क.16.17 केवल औद्योगिक उपयोग के लिए परिरक्षकों से युक्त फलो/सब्जियों के रस/गूदा/प्यूरी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वित नहीं है, किन्तु जिसे किण्वित किया जा सकता है, जो गूदेदार, धुंधला या स्वच्छ है और जिसे यान्त्रिक विधि से ताजा पके हुए फलों/सब्जियों से प्राप्त किया गया है।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म-जीवाणु विषयक अपेक्षाओं को पूरा करना आवश्यक होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.18 केवल औद्योगिक उपयोग के लिए परिरक्षकों से युक्त फलों/सब्जियों के सांद्रित रस/गूदा/प्यूरी से ऐसे अिकण्वित उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा फलों/सब्जियों के रस अथवा गूदे अथवा प्यूरी से प्राप्त किया गया है और जिन्हें उस मात्रा तक निर्जलित कर दिया गया है कि उनमें घुलनशील ठोस पदार्थों की अंतर्वस्तु मद ए.16.07 के अन्तर्गत विहित मूल रस, गूदे, प्यूरी अंतर्वस्तु के दुगने से अनिधक हो। यह गूदेदार, धुंधला और स्वच्छ हो सकेगा।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.19 इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण से ऐसा अकिण्कित उत्पाद अभिप्रेत है जिसे किण्वित किया जा सके और जिसे ताजा अथवा सूखी इमली को पानी में उबाल कर और उसे छान कर प्राप्त किया गया हो और जिसे परिरक्षण तापीय विधि से अथवा अनुज्ञात परिरक्षकों का उपयोग किया गया है।

इमली सांद्रण इमली की लुगदी/प्यूरी से प्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद है, जिसमें से जल को, समुचित सांद्रण प्राप्त करने के लिए, वाष्पीकरण द्वारा हटाया गया है।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा । उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

	न्यूनतम टी.एस.एस.	न्यूनतम	अघुलनशील ्
	प्रतिशत	अम्लीयता का	अम्लीय क्षार का
		प्रतिशत	प्रतिशत (अधिकतम)
इमली की लुगदी/ प्यूरी	50	7	0.6
इमली सांद्रण	65	9	0.8

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.20 फल से निर्मित बार/टॉफी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अच्छे, पके हुए ताजा अथवा पहले से परिरक्षित फलों के गूदे/प्यूरी में

पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, मक्खन या अन्य खाद्य वनस्पति वसा अथवा दुग्ध ठोस पदार्थ और अन्य संघटक को मिला कर तैयार किया गया है और उसे सुखा कर एक ऐसी पट्टी का रूप दे दिया गया है जिसे वांछित आकार में काटा जा सके।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

(1) आर्द्रता (मि/मि)

20 प्रतिशत से अनिधक

(2) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (मि/मि) 45 प्रतिशत सेअनधिक

(3) फलों की मात्रा (मि/मि)

75 प्रतिशत से अनधिक

क. 16.21 फल/सब्जियां, खाद्यान्नों से निर्मित फ्लैक्स से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिन्हें किसी समुचित प्रकार के ताजा फल (फलों) के गुदे/प्यूरी को ताजा, प्रशीतित अथवा पहले से परिरक्षित मांड, खाद्यान्नों और पौष्टिक मीठे करने वाले पदार्थों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे अन्य संघटकों में नमक सहित या रहित मिलाकर निर्मित किया गया है और उन्हें फ्लैक्स के आकार में शुष्क बनाया गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

(1) आईता (एम./एम.)

- 6.0 प्रतिशत से अनिधक
- (2) अम्म्ल में घुलनशील क्षार (एम./एम.) 0.5 प्रतिशत से अनिधक
- (3) मांड (एम./एम.)

25 प्रतिशत से अनधिक

ए. 16.22 स्ववैश, क्रशेस, फलों से निर्मित सिरप/शर्बत से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे किसी उपयुक्त फल या कई ऐसे फलों से प्राप्त अकिण्वित किंतु किण्वन योगय फलों के रस/प्यूरी या सांद्रण, चाहे वह स्वच्छ या धुंधला हो, में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, जल तथा नमक सहित या रहित, सुवासित जड़ी-बूटियों, पील आयल और उत्पाद के, लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर तैयार किया गया है।

नींबू रसयुक्त शक्तिवर्धक से ऐसा रंगहीन उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें किसी प्रकार के कोशिकीय पदार्थ न मिले हों और जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन योगय नींबू के साफ किए गए रस में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और नमक रहित या सहित जल और पील आयल तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिला कर प्राप्त किया गया है।

नींबू और जौ के पानी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन किये जा सकने योग्य नींबू के रस में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, पानी, नम सहित या रहित, पील ऑयल, 0.25 प्रतिशत से अनिधक, जौ के माँड और ऐसे अन्य तत्वों को मिलाकर प्राप्त किया गया है, जो कि इस तरह के उत्पाद के लिए उपयुक्त हों।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

	4	I	
उत्पाद का नाम	तैयार उत्पाद में	न्यूनतम	अधिकतम
	फलों के	टी.एस.एस.	अम्लीयता
	रस/प्यूरी	(प्रतिशत)	
	का न्यूनतम		
	(प्रतिशत)		
(1) स्क्वैश	25	40	3.5
(2) क्रश	25	55	3.5
(3) फल से निर्मित	25	65	3.5
सिरप/शर्बत			
(4) नींबू के रस से	25	30	3.5
निर्मित			
शक्तिवर्धक			
(5) नींबू जौ का	25	30	2.5
पानी			

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.23 कृत्रिम सिरप से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे पानी में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों को मिलाकर कर तैयार किया गया है तथा जिसे पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों का अत्यधिक सांद्रण बनाए रखकर या अनुज्ञात परिरक्षक पदार्थों का उपयोग कर परिरक्षित किया गया हो।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यकों का उपयोग किया जा सकता है। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद अन्य बाहरी तत्वों और क्रिस्टलन से मुक्त होगा। पानी में मिलाये जाने पर इसका रंग और गन्ध उत्पाद की विशेषता के अनुरूप होंगे।

न्यूनतम कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा (एम./एम.) 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.24 अदरक से निर्मित कॉकटेल (अदरक से निर्मित बीयर अथवा जिंजरेल) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो अदरक के रस अथवा इसके ओलियोरेसिन या अरक को पानी में और पौष्टिक मीडिंग्करने वाले तत्वों को मिला कर तैयार किया गया हो।

जत्पाद अन्य बाहरी तत्वों क्रिस्टलन से मुक्त होगा। पानी में मिलाये जाने पर इसका रंग और गन्ध उत्पाद की विशेषता के अनुरूप होंगे।

न्यूनतम कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा 30 प्रतिशत (एम./एम.)से कम नहीं होगी।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घं' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.25 मीठायुक्त वायुमिश्रित जल प्रदायकर्ता में प्रयुक्त किये जाने के लिए कृत्रिम सिरप से ऐसा मीठा वायुमिश्रित जल अभिप्रेत है, जिसे पानी में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों को मिलाकर तैयार किया गया हो।

इस उत्पाद में कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा का प्रतिशत 50 से कम नहीं होगा। ऐसे उत्पाद को उचित ढंग से पुनः निर्मित किये जाने पर मीठायुक्त वायुमिश्रित जल की सभी अपेक्षाओं को पूरा करना होगा, यह कार्बन डायक्साइड अंतर्वस्तु के अलावा हर प्रकार से सीधे उपभोग के लिए बोतल में बंद किए गए समान उत्पाद के अनुरूप होगा। यह बाह्य सामग्री और क्रिस्टलन से मुक्त होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.26 मुरब्बा से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे उचित, पुष्ट, सम्पूर्ण या कटे घिसे हुए फलों, मूलकन्दों अथवा सिंबजयों से इस प्रयोजनार्थ अकेले या अन्य फलों के साथ मिलाकर उपयुक्त रूप से तैयार किया गया हो और जिसमें पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाया गया हो और इसे परिरक्षित रखने के लिए उचित रूप से सादित है या गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

- (1) कुल घुलनशील ठोस 65 प्रतिशत से अन्यून पदार्थ (एम./एम.)
- (2) फलों की अंतर्वस्तु(एम./एम.) 55 प्रतिशत से अन्यून

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^0 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.27 केन्डीड, क्रिस्टलाइज्ड और ग्लेज़ड फ्रूट/सब्जी/मूलकन्द/फ्रूट पील

केन्डीड का रूप दिए फ़ूट/सब्जी/मूलकन्द/फ़ूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे पुष्ट और पके हुए फलों/सब्जियों/मूलकन्दों अथवा फ़ूट पील की किसी भी उपयुक्त श्रेणी से तैयार किया गया हो और जिसमें पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाया गया हो और परिरक्षित रखने के लिए उसका पर्याप्त सान्द्रित किया गया हो।

क्रिस्टलाइज्ड फ्रूट/सब्जी/मूलकन्द/फ्रूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे केन्डीड उत्पाद पर शुद्ध क्रिस्टल चीनी की परत बिछा कर और गीले केन्डीड फ्रूट पर सिरप को सुखा कर तैयार किया गया हो।

ग्लेजड फूट/सब्जी/मूलकन्द/फूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे केन्डीड उत्पाद पर पैक्टिन युक्त या रहित पारदर्शी गाढ़ी सिरप की पतली परत चढ़ा कर तैयार किया गया हो और जो उस उत्पाद की सतह पर दृढ़ संरचना में सूख गया हो।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

इन उत्पादों में कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा 70 प्रतिशत (एम./एम.) से अन्यून होगी।

क. 16.28 आम की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो धुले हुए, साफ किये हुए, पुष्ट कच्चे आमों (मेंगिफेरा इंडिका एल) की किसी भी किस्म से उनकी ऊपरी छिलके को हटा कर, उसे फांकों में या छोटे-छोटे टुकड़ों में काट कर या चूर्ण बनाकर और उसे मीठा करने वाले पदार्थों से मिला कर पका कर तैयार किया गया हो। इसमें नमक, मसाले और इस तरह के उत्पाद के लिए उचित दूसरे संघटक हो सकेंगे और इसे तापीय विधि या अन्य साधनों से प्रसंस्कृत किया गया हो।

े ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' मैं अनुज़ेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा :-

- (1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम./एम.) 50 प्रतिशत से अन्यून
- (2) फलों की अंतर्वस्तु (एम./एम.) 50 प्रतिशत से अन्यून
- (3) पी एच

3.5 प्रतिशत से अन्यून

(4) कुल क्षार

5 प्रतिशत से अन्यून

(5) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में

0.5 प्रतिशत से अन्यून

अघुलनशील क्षार

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिश्रत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^{0} सेल्सियन पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.29 टमाटर कैचप और टमाटर सॉस से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे टमाटर के रस/प्यूरी को उपयुक्त सांद्रित में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, नमक, मसालों और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों से मिलाकर तैयार किया गया हो और जिसे अधित गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए गर्म किया गया हो। टमाटर के पेस्ट में उतना पानी मिलाने के बाद, जो इस उत्पाद के आवश्यक संघटन को बनार रखने के लिए आवश्यक हो, प्रयुक्त किया जा सकता है।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:-

- (1) कुल घुलनशील ठोस 25.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम) लवण मुक्त आधार पर
- (2) एसीटिक अम्ल के रूप में 1.0 प्रतिशत से अन्यून अम्लता

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.30 खाद्य पेस्ट/सॉस, सोया सास से भिन्न से ऐसी खाद्य निर्मितियां अभिप्रेत हैं जो किसी उपयुक्त फल/सब्जी, जिनमें कंद,-मूल और प्रकंद शामिल हैं, के खाने योग्य भाग, उनके गूदे/प्यूरी से, सूखे फल-मेवों से अकेले या मिश्रण में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, नमक, मसालों और उत्पाद के लिए उचित अन्य संघटकों से मिलाकर तैयार की जाती है और जो खाद्य के साथ योजक के रूप में उपयोग की जाती हैं।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उसमें कैरेमल के अलावा कोई अन्य प्राकृतिक या कृत्रिम मिलाया गया रंग नहीं होगा। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

उत्पाद का नाम	कुल घुलनशील ठोस (लवण	अम्लता % (एसीटिक
	मुक्त अधार पर) (एम/एम)	अम्ल के रूप में)
(1) मिर्च सॉस	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) अन्य सॉस	15.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशंत से अन्यून
(3) खाद्य पेस्ट	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.31 सोयाबीन सॉस से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो पौष्टिक सोयाबीन से, सोयाबीन पेस्ट के किण्वन द्वारा, जिसमें ट्राइपसिन रोधियों को निष्क्रिय कर दिया हो, और नमक, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाकर प्राप्त किया गया हो। उसमें उपयुक्त मसाले और अन्य संघटक हो सकते हैं तथा उसे अनुज्ञेय परिरक्षक का उपयोग करके परिरक्षित किया जा सकेगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।:

- (1) कुल घुलनशील टोस 25.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम) लवण मुक्त आधार पर
- (2) एसीटिक अम्ल के रूप में 1.0 प्रतिशत से अन्यून अम्लता

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^0 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.32 किण्वित सिरका से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फलों, माल्ट (जो केवल माल्टेड जौ या अन्य अनाजों से किण्वित किया जाता है) शीरे, गुड़, गन्ने के रस आदि जैसे किसी उपयुक्त माध्यम के मद्यसारिक और एसीटिक

अम्ल किण्वन के द्वारा कैरैमल और मसाले डाल कर या बिना डाले प्राप्त किया जाता है। उसे एसीटिक अम्ल द्वारा प्रवलित नहीं किया जाएगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगाः

(1) अम्लता (एम/वी)	एसीटिक अम्ल के रूप में संगणित
	3.75% से अन्यून
(2) कुल ठोस (एम/वी)	1.5% से अन्यून
(3) राख की कुल मात्रा	0.18% से अन्यून

- (4) उसमें गंधक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल, सीसा या ताम्बा नहीं होगा। संखिया 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। वह कैरैमल के सिवाय किसी अन्य बाहरी पदार्थ या रंजक वस्तु से मुक्त होगा।
- (5) इसके अतिरिक्त माल्ट सिरके में कम से कम 0.05 प्रतिशत फॉस्फोरस पेन्टाआक्साईड (पी₂ओ₅) और 0.04 प्रतिशत नाइट्रोजन होगी।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.33 कृत्रिम सिरका से वह उत्पाद अभिपैंत है जो एसीटिक अम्ल में कैरैमल और मसालों सहित या रहित तैयार किया जाता है और वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

- 1) उत्पाद की अम्लता 3.75 प्रतिशत एम/वी से कम नहीं होगी,
- 2) उसमें गंधक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल, सीसा या ताम्बा नहीं होगा। संखिया 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। वह कैरैमल के सिवाय अन्य किसी बाहरी पदार्थ या रंजक वस्तु से मुक्त होगा।

कृत्रिम सिरका पर, 'कृत्रिम-एसीटिक अम्ल से निर्मित' वाला एक स्पष्ट लेबल लगा होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.34 कार्बनित तैयार फल पेय से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे फल/सब्जी के रस या गूदे में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, जल और अन्य ऐसे संघटकों, जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हों, को मिलाकर प्राप्त किया जाता है और जिसे खराब होने से बचाने के लिए, पात्र को सील करने से पहले कार्बन डाईआक्साईड को दाब के अधीन भरा जाता है।

इस उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

(1) कुल घुलनशील ठोस (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल अंतर्वस्तु (एम/एम)	
(क) नींबू या नींबू रस	5 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अन्य फल	10 प्रतिशत से अन्यून
(3) गैस आयतन	2.5 प्रतिशत से अन्यून
(4) पी एच	3.0 से अधिक नहीं

उत्पाद का रंग, स्वाद और सुवास वही होगी जो उसकी विशिष्टता है और उसमें कोई बाहरी पदार्थ नहीं होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 200 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.35 जैम से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे, पके, ताज़ा, निर्जित, हिमशीतित, या पहले से पैक किये हुए फलों, जिनमें फलों के रस और फल

रस सान्द्र भी शामिल हैं, के टुकड़ों या गूदे या प्यूरी को पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों के साथ उपयुक्त गाढ़ापन प्राप्त करने तक उबाला जाता है। उसमें फल के टुकड़े, मक्खन या खाने योग्य वनस्पति वसा, मसाले और कोई अन्य ऐसे संघटक जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हों, हो सकते हैं।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

- (1) कुल घुलनशील ठोस 65.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम)
- (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में 1.1 प्रतिशत से अधिक अम्लता नहीं

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के आधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें उत्पाद में डाली गई कोई चीनी अथवा वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे :-

-काली किशमिश	35 प्रतिशत
-अदरक	25 प्रतिशत
-अन्य बेरिफल	25 प्रतिशत
-काजू सेब	23 प्रतिशत
-पैशन फ्रूट्स	8 प्रतिशत

मिश्रित फलों के जैम की दशा में, जहाँ दो या अधिक फल मिश्रण में उपयोग किये जाते हैं, प्रत्येक फल का वज़न, कुल फल संघटक के वज़न के 10% से कम नहीं होगा।

क. 16.36 फूट जैली से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी गुणवत्ता के फल रस या फल (फलों) को जल में या जल बिना उबालकर, निचोड़ कर और रस छानकर, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ मिलाकर और ऐसे गाढ़ेपन तक सांद्रित जिससे कि ठण्डा करने पर उसका श्लेषीकरण हो जाए, तैयार किया जाता है। उत्पाद चाशनी जैसा, लसलसा या चिपचिपा नहीं होगा और वह निर्मल, चमकता हुआ और पारदर्शी होगा। पात्र से निकाले जाने पर वह अपना रूप बनाए रखेगा और वह बहने की बजाए स्पन्दन बनाए रखेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

- (1) कुल घुलनशील डोस 65.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम)
- (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में 1.1 **प्रतिशत से अधिक** अम्लता **प्रतिशत से अधिक**
- (3) पी एच 3.5 से अधिक नहीं

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के अधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें मिलाई गई चीनी या तैयार उत्पाद के वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे:

-काली किशमिश 35 प्रतिशत -अदरक 25 प्रतिशत -अन्य बेरिफल 25 प्रतिशत -काजू सेब 23 प्रतिशत

-पैशन फ्रूट्स

मिश्रित फलों के जैली में, जहाँ दो या अधिक फल मिश्रण में उपयोग किये जाते हैं, प्रत्येक फल का वज़न कुल फल संगठक के वजन का 10% से कम नहीं होगा।

8 प्रतिशत

क.16.37 फ्रूट चीज से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे, पके फल (फलों) के, चाहे वे ताज़े, हिमित या पहले से परिरक्षित हैं, गूदे/प्यूरी से नमक, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, मक्खन या खाद्य वनस्पति वसा के साथ अधिक गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए जिससे कि ठण्डा करने पर वह कड़ा हो जाए, पका कर तैयार किया जाता है। चीज़ चबाने से अधिक नर्म या कठोर नहीं होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगाः

(1)	कुल	घुलनशील	ठोस	70.0 प्रतिशत से अन्यून
	(एम/एम	r)		

- (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में 1.1 प्रतिशत से अधिक अम्लता नहीं
- (3) पी एच 3.5 से अधिक नहीं

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के अधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें मिलाई गई चीनी या तैयार उत्पाद के वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे :

-काली किशमिश	३५ प्रतिशत
-अदरक	25 प्रतिशत
-अन्य बेरिफल	25 प्रतिशत
-काजू सेब	23 प्रतिशत
-पैशन फ्रूट्स	८ प्रतिशत

इसे उपयुक्त फलों से किसी अकेले फल या उनके मिश्रण से तैयार किया जा सकता है। इसमें मूल फल (फलों) का स्वाद होगा तथा यह आपत्तिजनक स्वादों के दग्ध और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

क.16.38 साइट्रस मार्मलेड से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे साइट्रस फलों के छिलके, गूदे और साइट्रस रस को जल या जल के बिना उबालकर, उसमें पैष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ डालकर तैयार किया जाता है तथा उसका ऐसे गाढ़ेपन तक सांद्रण किया जाता है ताकि उसे ठण्डा करने पर श्लेषीकरण हो जाए। उत्पाद चाशनी जैसा, लसलसा या चिपचिपा नहीं होगा और वह निर्मल और पारदर्शी होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगाः

- (1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 65.0 प्रतिशत से अन्यून
- (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता 1.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
- (3) पी एच 3.5 से अधिक नहीं
- (4) फल अंतर्वस्तु, छिलका छोड़कर 45.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम)
- (5) सस्पेंशन में छिलका 5.0 प्रतिशत से कम नहीं और 7.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.39 निर्जित फलों से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें अच्छे फल की उपयुक्त किस्म के खाये जा सकने वाले भाग से तैयार किया जाता है। ये फल दागी नहीं होने चाहिए, कीड़ों या कवक संक्रमण से रहित तथा समूचित रूप से पके होने चाहिए। उनमें से तापमान आद्रता और वायु प्रवाह की नियंत्रित परिस्थितियों में नमी इतनी मात्रा में निकाल ली गई हो कि उन्हें परिरक्षित किया जा सके।

वह पूर्ण, फांकों में, चौफाकों में, टुकड़ों में या चूर्ण के रूप में हो सकता है। तैयार उत्पाद एक समान रंग का होगा और वह बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा। वह झुलसने या किंण्वकीय प्रतिक्रिया के कारण काले, भूरे या गहरे भूरे टुकड़ों में नहीं होगा। जब लेबल पर चिन्हित निर्देश के अनुसार उत्पाद को पकाकर फिर से बनाया जाएगा तो उसका रंग, स्वाद और संरचना उसे बनाने में उपयोग किये गए पके हुए फल जैसा होगा। उत्पाद में 20 प्रतिशत एम/एम से अधिक नमी की मात्रा नहीं होगी। जब चूर्ण रूप में हो तो वह मुक्त प्रवाह का होगा और उसके डल्ले न बनें।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

क 16.40 निर्जलीय सिंबज्यों से वे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो अच्छी सिंबज्यों की उपयुक्त किस्म के खाए जा सकने वाले भाग से बनाए गए हों और जो कीड़ों या कवक संक्रमण से मुक्त हों, दागी नहीं हों, उचित रूप से बनाई गई हों तथा उनमें से तापमान, आद्रता और वायु प्रवाह की नियंत्रित

परिस्थितियों के अधीन नमी इतनी मात्रा में निकाल ली गई हो कि उन्हें परिरक्षित किया जा सके।

उत्पाद पूर्ण, फांकों में, चौफाकों में, टुकड़ों में, पत्तरों में, कुट्टों में, कणों या चूर्ण रूप में हो सकता है। तैयार उत्पाद एक समान रंग का होगा और वह झुलसने या किण्वकीय प्रतिक्रिया के कारण बदरंग नहीं होगा। वह डंठलों, छिलकों, तनों और अहानिकारक बाहरी पदार्थों से रहित होगा। जब लेबल पर चिन्हित निर्देश के अनुसार उत्पाद को पकाकर फिर से बनाया जाएगा तो उसका रंग, स्वाद और संरचना उसे बनाने में उपयोग की गई पकी हुई सब्जी जैसी होनी चाहिए। जब चूर्ण रूप में हो तो वह मुक्त प्रवाह का होऔर उसके डल्ले न बनें।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगाः

सारणी

सब्जियों के	नमी	एस ओ₂	कुलराख	अम्ल में	पराक्सीडेज	निर्जलता
नाम	अधिकतम%	(पीपीएम) से	अधिकतम	अघुलनशील	परीक्षण	अनुपात
		अनधिक	%	राख		न्यूनतम
				अधिकतम		
				%		
हरी पत्तेदार	7	2000	-	-	नकारात्मक	5.5:1
सब्जियाँ						
अरबी	7	2000	- -	-	नकारात्मक	3.5:1
कमल						

कसावा	7	2000	-		नकारात्मक	3.5:1
रसाल गाजर						0.071
आलू जैसे						
कंद						
करेला	6	-	-	-	नकारात्मक	5.5:1
बन्दगोभी	6	2000	<u>-</u>	-	नकारात्मक	5:1
भिण्डी	8	2000	-	-	नकारात्मक	3.5:1
प्याज	8	_	5	0.5	नकारात्मक	5:1
लहसुन	6	-	5	0.5	नकारात्मक	4.5:1
अन्य	8	2000	5	0.5	नकारात्मक	3.5:1
सब्जियाँ						
प्याज और	5	-	5	0.5	नकारात्मक	-
लहसुन चूर्ण		ļ				
टमाटर	5	2000	5	0.5	नकारात्मक	
समेत अन्य						
सब्जियों के						
चूर्ण						

क. 16.41 हिमित फल/फल उत्पाद से वह उत्पाद अभिप्रेत हैं जो खण्डों में या अलग से तुरंत हिमित किया जाता है और जिसे, यदि आवश्यक हो तो फिर से पैकिंग करने के सिवाय, बिना और प्रसंस्करण किये सीधे उपभोग के लिए पेश किया जाता है। हिमित फल/फल उत्पाद ताजे, साफ, अच्छे, पूरे, पर्याप्त रूप से पके हुए ऐसे फलों से बनाये जाते जो कृमि या कवक संक्रमण से मुक्त हो, और जो धुले हुए हों और यदि आवश्यक हो तो किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किये गए हों और जिनकी समुचित उपस्कर में हिमीकरण प्रक्रिया की गई

हो। हिमीकरण संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद उत्पाद का तापमान, ताप केन्द्र में, (ऋण) - 18° सेल्सिअस न हो। उसे उसी तरह बनाया गया हो जिस तरह उस फल/फूल उत्पाद को सामान्य तौर पर पकाकर बनाया जाता है। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ, मसाले और ऐसे कोई अन्य संघटक हो सकते हैं जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हों।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में वर्णित खाद्य-सामग्री का उपयोग किया जा सकता है। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

क. 16.42 हिमित सिब्जियां से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो खण्डों में या अलग से तुरंत हिमित किया जाता है और जिसे, यदि आवश्यक हो तो फिर से पैकिंग के सिवाय, बिना और प्रसंस्करण किये सीधे उपभोग के लिए पेश किया जाता है। हिमित सिब्जियां अच्छी साफ, पर्याप्त परिपक्वता वाली ऐसी सिब्जियों से तैयार की जाती हैं, जो धुली हुई हों, कृमि या कवक संक्रमण से मुक्त हों, जिन्हें किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किया गया हो और जिनकी समुचित उपस्कर में हिमीकरण प्रक्रिया की गई हो। हिमीकरण संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद उत्पाद का तापमान, ताप केन्द्र में, (ऋण) - 180 सेल्सिअस न हो। उसे किसी भी तरह की ऐसी रीति में बनाया जा सकता है जो उस सब्जी को सामान्यतः पकाकर बनाने के लिए



उपयुक्त हो। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा बनाने वाला पदार्थ, मसाले और कोई अन्य ऐसे संघटक हो सकते हैं जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हों।

उसका रंग उस सब्जी के विशिष्ट सामान्य रंग जैसा होगा, सिवाय तब जब कृत्रिम रंग और/या तकनीकी कारणों से उसे दृढ़ करने वाले एजेंट का इस्तेमाल किया गया हो। उसका स्वाद और गंध वही होगी जो उसमें उपयोग की गई सब्जी की किस्म और प्रकार की विशेषता है। वह रेत, कंकरी और अन्य बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा।

उत्पाद का परॉक्सीडेज परीक्षण नकारात्मक में होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म-जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 16.43 हिमित रस्सेदार सिब्जियां/खाने के लिए तैयार सिब्जियां से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो ताज़ा, निर्जिलत या हिमित या पहले से प्रसंस्कृत सिब्जियों, फिलियों, अनाजों या दालों से चाहे वे पूर्ण रूप में हों या टुकड़ों में कटे हों, बनाया जाता है। सब्जी (सिब्जियों) को अलग या मिश्रण में उसी तरीके से बनाए जाए जो सामान्यतः उसे पकाकर बनाने के लिये उपयुक्त हो। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा करने वाला पदार्थ, मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा तथा उसके लिये उपयुक्त कितपय अन्य संघटक और उसकी समुचित उपस्करों में हिमी़करण प्रक्रिया की गई हो। हिमीकरण का कार्य तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक कि तापीय जीवाणुनाशन के बाद ताप केन्द्र में उत्पाद का तापमान (ऋण) - 18° सेल्सिअस न हो।

उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 16.44 फल आधारित सुपेय मिश्र/फल चूर्ण आधारित सुपेय से चूर्ण रूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जल मिलाकर उपयोग किए जाने के लिए आशियत है और जो फलों के चूर्ण को पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और उत्पाद के लिये उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर बनाया जाता है और खराब होने से बचाने के लिए वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में पैक किया जाता है। उसका रंग और स्वाद वही होगा जो उस फल की विशेषता है।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:-

(1) नमी (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अनिधक
(2) फल की अंतर्वस्तु (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से अन्यून
जब लेबल पर लिखे उपयोग के	
निर्देश के अनुसार बनाया जाए	

क. 16.45 फल और सब्जी चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धुले हुए, साफ और अच्छे कच्चे फल (फलों) और/अथवा सब्जी (सब्जियों) से छिलके उतारकर, फांके करके, काट कर, टुकड़े करके या चूर्ण बनाकर और पौष्टिक मीटा करने वाले पदार्थ के साथ पकाकर बनाई जाती है। उसमें लवण, मसाले और कतिपय ऐसे अन्य

संघटक, जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हैं, हो सकते हैं और उसे तापीय प्रसंस्करण या अन्य उपायों से परिरक्षित किया जाता है।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:-

(1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम)	50.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल और सब्जी की अंतर्वस्तु (एम/एम)	50.0 प्रतिशत से अन्यून
(3) पी एच0	3.5 से अधिक नहीं
(4) कुल राख (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(5) हाइड्रो क्लोरिक अम्ल में अघुलनशील राख (एम/एम)	0.5 प्रतिशतं से अधिक नहीं

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.46 अचार से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो ऐसे फलों या सिब्जियों या अन्य खाने योग्य वनस्पित सामग्री से, जिसमें खुम्बी शामिल है, जो कृमि क्षिति या कवक संक्रमण से मुक्त हो, अलग या मिश्रण में बनाया जाता है और उसे लवण, अम्ल, चीनी अथवा तीनों के किसी भी तरह के मिश्रण से परिरक्षित किया जाता है। आचार में प्याज, लहसुन, अदरक, चीनी, गुड़, खाद्य वनस्पित तेल, हरी या लाल मिर्च, मसाले, मसालों के अर्क/तेल, नींबू रस, सिरका/एसीटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल, सूखे मेवे और गिरियां हो सकती हैं। वह ताम्बे, खिनज अम्ल, फिटकरी, कृत्रिम रंगों से रहित होगा और उसमें किण्वन का कोई लक्षण नहीं होगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। अचार निम्नलिखित सम्मिश्रणों का हो सकता है:-

(क) साईट्रस रस या लवण-जल	न में अचार निम्नलिखित अपेक्षाओं के
अनुरूप होगा:-	
(1) रस/जल निकालने के बाद वज़न	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) लवण-जल में पैक करने पर नमक (सोडियम क्लोराइड) की अंतर्वस्तु	15.0 प्रतिशत से अन्यून
(3) साईट्रस रस में पैक करने पर साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	1.2 प्रतिशत से अन्यून

197

(ख) तेल में आचार	
(1) तेल निकालने के बाद वज़न	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल और सब्जी के टुकड़े तेल में	
डूबे रहेंगे।	
(ग) सिरके में अचार	
(1) सिरका निकालकर वज़न	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) सिरके की एसीटिक अम्ल के रूप में	2.0 प्रतिशत से अन्यून
अम्लता	

सूखा अचार (बिना माध्यम का अचार) से उपरोक्त से भिन्न अचार अभिप्रेत है। इसमें इस विनिर्देशन के पैरा 1 में दिये गए संघटक हो सकते हैं। ऐसे अचार पर "केवल (सब्जी या फल का नाम) का अचार" का लेबल लगा होगा।

क. 16.47 टेबल जैतून से वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसे जैतून के पेड़ (ओलियो यूरोपिया स्टाइवा होफ आफ लिंक) के अच्छे, साफ उचित पके हुए फल से प्राप्त किया गया है और इसे उचित रूप से प्रसंस्कृत और प्राकृतिक किण्वन/तापीय प्रसंस्करण अथवा परिरक्षक मिलाकर परिरक्षित किया गया है। उत्पाद हरे जैतूनों, पूरी तरह से पकने से पहले रंग बदलने वाले जैतूनों या काले जैतूनों के रूप में हो सकता है और यह पूरे जैतून, गुठली निकालकर भरे हुए, आधे, चौफांके, फांकों में, काटे हुए, बारीक काटे हुए अथवा टूटे हुए जैतून के रूप में हो सकता है। उत्पाद में जल, नमक, सिरका, जैतून का तेल, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ औरिपिमिएंटो,

प्याज, बादाम, सेलटी, एंकोवी, जैतून, संतरा या नींबू छिलका, पहाड़ी बादाम, करील आदि जैसी भरण सामग्री अकेले या मिश्रण में या पेस्ट के रूप में, मसाले, मसालों के अर्क और सुगंधित बूटियां हो सकती हैं। उत्पाद एक समान रंग का होगा, सिवाय पकाये हुए जैतूनों और रंग बदलने वाले जैतूनों के, यह किसी बाहरी पदार्थ से रहित होगा तथा स्वादहीनता और असामान्य किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग ' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

लवण जल में	लवण जल में	लवण जल का पी	लवण जल की
उत्पाद	सोडियम क्लोराईड	एच	लेक्टिक अम्ल के
			रूप में अम्लता
(1) हरे जैतून			
उपचारित/ अनुपचारि	π		
(i)वायुरुद्ध सीलबन्द	5.0 प्रतिशत से	4.0 प्रतिशत से	
पात्रों में	अन्यून	अधिक नहीं	\$
(ii) गैर वायुरुद्ध	6.0 प्रतिशत से	4.5 प्रतिशत से	
सीलबन्द पात्रों में	अन्यून	अधिक नहीं	
(iii)प्राकृतिक लेक्टिक			0.4 प्रतिशत से
किण्वन के साथ			अन्यून

(2) पकाये हुए जैतून		
(-) 1414 87 3181		
(i)वायुरुद्ध सीलबन्द	4.0 प्रतिशत से	4.0 प्रतिशत से -
पात्रों में	अन्यून	अधिक नहीं
(ii) गैर वायुरुद्ध	6.0 प्रतिशत से	4.5 प्रतिशत से -
सीलबन्द पात्रों में	अन्यून	अधिक नहीं
(3) रंग बदलते जैतून	6.0 प्रतिशत से	
- सभी उपचार	कम नहीं	
(4) काले जैतून		
(i) लवण जल में	7.0 प्रतिशत से	
	अन्यून	
(ii) सूखे लवण में	10.0 प्रतिशत से	
	अन्यून	
(2) क्षतिग्रस्त नग		गणना में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(3) कृमि से क्षतिग्रस्त	नग	गणना में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(4) अहानिकारक बाहर्र	पदार्थ	एक किलोग्राम में 1 नग से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण:-

क्षतिग्रस्त नग: - नग जिनका भीतरी भाग दाग़ी या क्षतिग्रस्त है और जो बाहरी दाग से संबद्ध हो अथवा नहीं। कृमि से क्षतिग्रस्त नग: - नग जिनमें कृमि छेद दिखाई दें या विरुपी फल या असामान्य निशानों वाले फल या जिनके भीतरी भाग असामान्य है।

अहानिकारक बाहरी पदार्थ - कोई वनस्पति पदार्थ जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक न हो, जैसे पत्ते, डंठल आदि।

ए. 16.48 बुरादेदार सुखाया गया नारियल से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो नारियल (कोकोस न्यूसिफेरा) का छिलका उतारकर, गिरी को पीसकर और सूखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद बारीक टुकड़े, चिप्स अथवा श्रेड्स के रूप में हो सकता है। उत्पाद रंग में सफेद होगा, बाहरी पदार्थों, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और गंध सुखद होंगे दुर्गन्ध और वह बासीपन तथा किण्वन के साक्ष्यों से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनझेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) बाहरी वनस्पति पदार्थ	प्रति 100 ग्राम 15 नग से अधिक नहीं
(ii) नमी (एम/एम)	3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) कुल राख (एम/एम)	2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iv) तेल की अंर्तवस्तु(एम/एम)	55.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) लैरिक अम्ल के रूप में	0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं
संपीड़ित निष्कर्षित वसा की	,

अम्लता		
(vi) सल्फर डाइआक्साईड	प्रति किलोग्राम 50.0 मि.ग्रा अधिक नहीं	से

स्पष्टीकरण:

बाहरी वनस्पति पदार्थ : खोपड़ी के टुकड़े, रेशे, छिलका और जले हुए कण।

3. मद क. 28 के बाद निम्नलिखित अन्तः स्थपित किया जाएगा, अर्थात:-

क. 28.01 किशिमिश से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित परिपक्वता के अच्छे, साफ अंगूरों को, जो 'वाइटिस वाइनीफेरा एल' के हों, सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद को बीजों और डंडियों के साथ या उनके बिना धोया जा सकता है तथा सल्फर डाइआक्साईड से विरंजित (ब्लीच) किया जा सकता है। उत्पाद बाह्य पदार्थों, जीवित कीटों, फफूंदी, मृत कीटों, कीटों के अंगों और कृतंक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का रंग एक समान होगा तथा स्वाद और गंध सुखद होगी और वह दुर्गन्ध, फीकेपन तथा किण्वन के साक्ष्य से मुक्त होगा। उत्पाद में रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

(ii) क्षतिग्रस्त किशमिश (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) चीनी मिलाई गई किशमिश	15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(एम/एम)	

स्पष्टीकरण:

- (1) क्षतिग्रस्त किशमिश:- ऐसी किशमिश जो झुलसी हुई है, दागी है, इस प्रकार कटी-फटी है जिससे उसकी शक्ल, भोज्यता और गुणवत्ता बनाए रखना गंभीर रूप से प्रभावित होते हैं।
- (2) चीनी मिलाई गई किशमिश : ऐसी किशमिश जिसके अन्दर या बाहर चीनी के क्रिस्टल हों, जो बिल्कुल साफ दिखाई देते हों और किशमिश की शक्ल को गंभीर रूप से प्रभावित करते हों।

क. 28.02 पिस्ता गिरी से वह उत्पाद अभिपेंत है जो 'पिस्ताशिआ वेरा एल' के ऐसे परिपक्व बीजों से प्राप्त किया जाता है, जिन्हें धूप में सुखाया गया हो और जिनके छिलके प्राकृतिक रूप में खुले हों या मशीन द्वारा खोले गए हों। उत्पाद कच्चा भूनी हुआ, लवण युक्त किया हुआ और/या नींबू रस से उपचारित हो सचता है। उत्पाद बाहरी पदार्थ, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों; कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और उसकी महक सुखद होगी तथा वह दुर्गन्ध और उसके स्वाद, फफूंद तथा बासीपन से मुक्त होगा। उत्पाद खाद्य योज्यकों से मुक्त होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय

आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	7.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) बंद शेल (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) खाली शेल	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण:-

- (i) बंद शेल : शेल जो तोड़कर खोले नहीं गए हैं परंतु उनमें पूर्ण विकसित गिरी होती है।
- (ii) खाली शेल : शेल जिनमें गिरी विकसित नहीं हुई है।
- (iii) फफूंदी शेल: फफूंद से प्रभावित शेल।

क. 28.03 खजूर से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित परिपक्वता के ऐसे अच्छे, साफ फलों को, जा 'फीनिक्स डैक्टिलिफेरा' के सदस्य होते हैं, सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद धुला हुआ, गङ्केदार या बेग्रङ्केदार, टोपीदार या टोपी के बिना, बंधा अलग-अलग हो सकता है। उत्पाद को चीनी, ग्लूकोज शीरे, आटे और वनस्पति तेल से उपचारित किया जा सकता है। उत्पाद बाहरी पदार्थ, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और उसकी महक सुखद होगी तथा वह दुर्गन्ध और किण्वन के साक्ष्य से मुक्त होगा। उत्पाद में कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में

अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) तनु एच सी एल में अघुलनशील राख	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) दागी /क्षतिग्रस्त नग	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण:-

- (i) दागी : ऐसे नग जिसके ऊपर निशान, बदरंग और झुलसने के और गहरे निशान दिखाई देते हैं।
- (ii) क्षतिग्रस्त :- खजूर, जो मैशिग और/या गूदे को नोचने से प्रभावित हों जिससे उसमें गड्ढा दिखे या उसकी शक्ल में काफी बदलाव आ जाए।

क. 28.04 सूखे मेवे और गिरियां से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जिन्हें उचित परिपक्वता के अच्छे, साफ फलों और गिरियों को सूखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद डंडियों सहित या रहित, शैल सहित या रहित हो सकता है। वह गड्ढेदार या गड्ढेरहित हो सकता है या उसे दबाकर ब्लाक बनाये जा सकते हैं। उत्पाद फफूंदी, जीवित/मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का रंग एक समान होगा, उसका स्वाद सुखद होगा और उसमें उस फल/गिरी की विशिष्ट महक होगी। वह अस्वाद, फफूंद, बासीपन और किण्वन के साक्ष्य से रहित होगा। उसमें

मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) बाहरी वनस्पति सामग्री (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग नग (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) निष्कर्षित वसा की अम्लता,	1.25 प्रतिशत से अधिक नहीं
ओलीइक अम्ल के रूप में व्यक्त	

स्पष्टीकरण:-

- (i) बाहरी वनस्पति पदार्थ डंडिया, छिलकों के टुकड़े, पिट्स रेशे, छिलके आदि
- (ii) **क्षतिग्रस्त/बदरंग** :- झुलसने, निशान, मशीनी क्षति, बदरंगता और कीडों से प्रभावित नग।
- 3. इन नियमों के परिशिष्ट 'ख' के पश्चात, परिशिष्ट 'ग' अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थातः

परिशिष्ट ग

(नियम 5 देखें)

सारणी संख्या 1

खाद्य उत्पादों में उपयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यकों की सूची नीचे दी गई है:-

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

											_						_	_	_			_	_		_		_		_	_		=
frie fringe ye fêr		23		- 			rijenti Tiri					920	HAND THE REST	1	T		_	90	पीपीएम							T						
14	6ÚW	8		19			E S	,				95	E C	1			_		भीता						1	†			200			
	74 -16	2		. 19	,		Į,					999	Edilor	Ī				8	E.			•			1	1			200	,		
	Le	Ŕ		्रमुख्या । स्थापन			THE STATE OF THE S					950						200	पीपीएम										200			
	îrii;	2				ķ	तास्मरा	Ţ.			Ĭ	2550		1				200	मिर्मित्म						1	İ			200			
	Dijah.	18		- Separati			THE SECOND	1	1		1	950	F	1,	T			500							1				200			
	_	٦			+	†	†	╁	+	-	\dagger			\dagger	-	_		8	₩				_		+	+	_		ଛ ୫			
	<u>.</u>	-		. F	ļ.	1		ļ.	+			98						200				٠				1			200 E			
141	k le lê	16.		-		1	nia) In			,		५२० मीमीएन						200 कीमीएम											200 वीवीएम			
	Jellik	15.		- clicard							Ì	550								,			,								, .	
12	Phr.	14.		जीएमची	,	4	THE STATE OF					550				Ţ.		,														1
4	-	13.		्मुम्मक् अस्मक												1																
मासा उड्डा संब	يتس	12.		chiand		† -						700 andres		l		<u>']'</u>	Ľ	200	Think	1	Ι'	<u> ' </u>	1.	Ľ		-	1.	Ľ	200 Halfara	↓	<u>. </u>	<u>_</u>
# 2ale	21	1.		La (grada	,	1						560 सीवीएम						200		•		•			İ				मी सम्बद्धि			
	44	-0		allyand				10 वीवीएम				550 दीवीएम																				T
	_	7	+	ज्ञास्त्रक व	<u> </u>	- Board	+	=	L	-	-	38 €				Ŀ	Ŀ	<u> </u>	F		Ŀ		Ţ.	Ŀ				1	<u>· ·</u>	_]	<u>· ·</u>	낵
- Un	224	œi I	+	T	+	†	T	-		· -	L		·	L				& ₽	-	_			Τ						Ť	Т	Τ	\forall
(principal and a second	ÀH.	œ	-	# F	,	15	_		L	ļ. —		35 E			<u>. </u>	Ŀ	,		. •					Ŀ	L		نا					_
سن	***	7.	-	#F-	,				L		L	ļ						8	-							L		Ş				_
		ف		## H								ļ	<u> </u>					8					177					Ę	## #			\downarrow
Milel		uć		त्मु <u>स्</u>	1				`	10पीपीएम	٥	1															-					
Ĭ.		-	1	Fig.			[10 वीवीएम				550 frights								(\prod
:		1		ŧ		T						550 पीपीएन										:										
1		ri -	+	allead a		<u> </u> .	2						12 · 15 · 15 · 15 · 15 · 15 · 15 · 15 ·			4.		E.		F	\prod		\prod		H		-	+	. ,	-	<u>. .</u>	
balda ida ifac		2.	Artes arestower	सिद्धिक अस्त	फा्मीरक अम्ल	लेक्टिक अप्त	एटी-क्साउद्दिम कारक	भीषत सेतुतोज	एंटी को मिंग कारक	डाइ-मेथि <i>ल</i> पोलिस्लोजेन	एटी-आक्सीकेट	एसकाशिक अभ्त	रंग निवारित सीमा ने अकेले अच्चा मिले-जुले रूप में प्रयोग विमें या चवारे हैं लेकिन उसी वर्ग में शर्वात् प्राकृतिक अववा सिवीरको	प्राकृतिक	स्तोरोधिम करामत	कंत्रकृषिन अथवा हस्दी	गिटा-क्रेशोटीन	मीटा एयो-की करोट नत	बाटा एषा-बा का माघत एस्टर	der jebel bedehle ann m gebenen	क्ष्माधी नवी न	श्रमाप्तावित्. तेमरोपत्तीवित	अनाटो	कसर	Stall Eds	धोमसिया ४ आर	कैमोलसीन	शृश्खासान .	सनसट बत्ती	एक सी.एक.	मिलिएट स्तू एक मी एक	कास्ट ग्रीन एक सी एक
-	\exists	1	6 15		6	- -	e c	***	म.		स	-	新 36 表 表 ま 表	ت	- 2	Ħ		S)			H	a. 10	Ħ		(39)		7	†	e ei	+	6 ~	8
<u> </u>				ь.	٠.	_		L	_		_		L	_	ш.	11				_		_					_					

सारणी 1

निलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रिय क्षिता से स्टब्स् स्टब्स 350 350 H)(H त्यक्षिड 350 भामक 350 मीरीएम Ľψ 350 वीवीएन 바바 350 F) ववीया 350 H) कूकि 350 मीएम असक्ट 350 मीमिएम न्द्र सम्बद्ध िम्मार 350 वीवीएम र्यनामु 350 350 350 350 350 4141(ra 350 विवित्य विवित्य 350 H संतरा 350 350 350 350 4141(ra 4141(ra िमाञ्च साध्ययाम् 350 didica 350 didica दसमस् 88 f 肿 -લેનાનાલ 350 पीपीएम 350 पीपीएम ylık 350 मिर्मिएम क्राफ जारक अस्पवा भित्रं उद्गे अस्पवा भित्रं उद्गे अस्पवा भित्रं उद्गे अस्पता अस्पता अस्पता अस्पता अस्पता

सारणी 2

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाली खाद्य योज्यों की सूची

जीड किस्सीट रूपड \कैस्सीट किया टिव जाकी जुड़ी के निक जीएमती जीएमती जीएमकी जीएककी जीएककी जीएमती जीएमती जीएमकी जीएककी जीएककी जीएमती जीएमती जीएककी जीएककी जीएककी जीएककी जीएककी जीएककी जीएककी जीएककी 200 #यीएम औएनपी जीएमधी 200 मीर्यारम जीएमधी <u>स्</u>तीएमची 200 # ypp hyp भीरमधी 200 मधीरम موديا م जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी the second जीएमपी 200 सैदीएम Short जीएमधी 200 मीयीएम 200 मीमीएम F-Sign जीएमची जीएमची जीएमची जीएमदी भीरमयी 200 मीयीएम 7**474**15 जीतमधी 200 मीमीएम अर्थमधी अर्थमधी अर्थमधी जीएमदी 200 मीमीएम lieft. allend. 200 मीयीएम (P14) जीएमपी जीएमची जीएमची जीएमची जीएमदी 300 मीमीएम वीपीएम 10 या/कि.या. जीएमधी जीएमपी 300 वीवीएम वीवीएम जीएमधी जीएमयी ीएमवी औएमवी रञम किव जीएमधी औएमपी जीएमपी Shyandi जीएमकी जीएमपी जीएमपी जीएमवी जीएमची जीएमपी जीएमपी जीएमपी मेलिक अप्त यूटी-बाक्सीबेट (बकेते) एसकाबिक अप्त ব্ৰন্ধেকিশ্ৰ বাবৈ কাৰে দুমিটিক জন্দ নিবিচক জন্দ বেন্দুলগৈ জন্দ

सारणी 2 निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

						- 7			-		_								_											
त्रक्ष क्षित्रकीस क्ष्म रोक्स्कीस क्षित्रक रिक शक्ष्में मृत्यी के निक्ष																														
सनी दाले साबुत और छिली हुई			<u> </u>			_		1	1	1.	_	 	-		<u> </u>		1	+	+	+	T		+	+	1	-	<u>.</u> _	+	+	+
राजना		T	1			7		١.	†				1.		<u> </u>		†	-	†	+	+		\dagger	+	+	+		-	+	+
केल पेपर			† -			7		1.	†	†	1		1		 		+	1	Ť	\dagger	+	<u> </u>	+	+	+	1		+	╫	<u>'</u>
ন্তবীন		T	+			+		1.	1.	<u> </u>	1		1	•	<u> </u>		\dagger	ľ	†		†		-	t	t	+	_	ľ	╁	+
(फाम्प) नम्पनिष्ट कक्र		\dagger	\dagger			\dagger		1.	t	+	+	,	+		<u> </u>		ť	H	+	t	\dagger	-	<u> </u>	t	\dagger		_	<u>'</u>	+	+
க ல்ம	+-		+			+		†	ļ.	╫	+	+	+		-		╀		+	† †	Н	-	ŀ	1	+	7		-	ļ.	+
म्कॅाग			\dagger			\dagger		Ť	ŀ	├	+		+				╀	-	+	ŀ	\mathbb{H}	-	ŀ	+	•	+	•	-	<u> </u>	<u> </u> -
क्रकार	╁-		+			+		+	-	├	\dagger	+	+	_	-		╀	<u> </u>	+		H	-	ŀ	ŀ	ļ,	+	-	-	╀-	╬-
<u>⊭i.</u>	\vdash	 	+			+		+	-	'	+	'	╫				ŀ	<u> </u>	+	1	$\left \cdot \right $		-	ŀ	,	1		<u> </u>	<u> </u>	+
flefis	 	\vdash	+	 -		+		╫	ŀ	<u> </u>	+	<u>' ' </u>	+				+	'	+	'	H		Ľ	·	ŀ	ľ		-	1.	+
15-Pi	1	-	+			+		+	H	ŀ	+	١.	╀				ŀ	'	,	ŀ	H		•	ŀ	•	-	_		<u> </u>	1
	 	-	 			+		+	Ŀ	'	1	1:	'		٠	_	Ŀ	•	,	ŀ	\sqcup	٠ ,	Ŀ	ŀ	ŀ	ŀ				<u> </u> -
													-														-			
रञम क्लीकरांस्य													88													800	मीर्			
रिगावरी											Ţ.		200				,		Ţ.	Ţ.				Γ.	,	ă T		•	Ţ,].
नाइजर, मृगक्ती, के तेत्रज्ञ और सरसों के स्वावदी											Ţ. -	,	Т		,	•	1		 -		H				Ī	Т			,	
के तेम्प्रम और क्रिया विद्यालय									1].].	,	<u> </u>		,	•	t e	_		H		٠.	,	r		<u> </u>			t	
तिकार, मूंगक्कती, कं तम्भन और रुद्धी कं तावान												,	<u> </u>				,	_	1	H			,							
मन्तर के स्टब्स् क्षेत्रक्ष, मुख्यति के संस्था के स्थावति									1	,							ř	_		H		٠.	,							
मन्त्र मन्त्रम् भन्त्रम् इ.सन्त्रम् १९६० १९६० वर्षाः मेन्द्रम् इस्तावर्									•	,	. .		200 वीवीएम				F			H		٠.	,							
मराहम हुन प्रिव मन्त्रस्य के केस्टनस् कियाप्, मृत्यस्य महत्यः मृत्यस्य कियाप्, मृत्यस्य कियाप्					~												F	_		H		٠.	,					,		
मन्त्र मन्त्रम् भन्त्रम् इ.सन्त्रम् १९६० १९६० वर्षाः मेन्द्रम् इस्तावर्									•		. .		200 thttyen				F		1	H		٠.	,		200	- Alidiga		,		
मराहम हुन प्रिव मन्त्रस्य के केस्टनस् कियाप्, मृत्यस्य महत्यः मृत्यस्य कियाप्, मृत्यस्य कियाप्											 		200 वीवीएम				F		1	H		٠.	,			- Alidiga				
हिका बेद रमाटर स्वीट कार्न भीन्म स्वाच्या स्वाच स्वाच स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच स्वाच स्वाच स्वाच स्वाच स्वाच स्वाच स स्वाच स स स्वाच स स स स स स स स स स स स स स स स स स स					-						 		200 thttyen				F		1	H		٠.	,		200	- Alidiga				
हिका बेद रमाटर स्वीट कार्न भीन्म स्वाच्या स्वाच स्वाच स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच्या स्वाच स्वाच स्वाच स्वाच स्वाच स्वाच स्वाच स स्वाच स स स्वाच स स स स स स स स स स स स स स स स स स स	रंग कियोरित सीमा में जोने खान	मिने चुने क्षप सं प्रयोग किए	प्राप्त सकते के मोकिम इसी	वर्ग में अव्यक्ति गाइतिक	Securi (Radifes)	माकृतिक:	파우이 소리 파우이 소리 바다 그 수 나는 사람이 소리 바다 수 나는 소리 바다 수 나는 소리 바다 나는 나는 사람이 나는 사						200 200 विमित्र			मिल एस्टर									200	मोगाएम - नागाएम				
इनात इंड स्वर्डी त्वीर किडी नेत उपित्र मेरा प्रविध्य इन्द्रित कीड स्वर्धि इन्द्रित कीड संस्कृत के संस्कृत	ग स्था कियोरित सीम में उस्ते असम	मिनो पुले कप में प्रतीम किए	पा सकते के	यां में अव्यक्ति प्राकृतिक		(a) Higher:	を表でいませた。 1990年 公文 東本		arther arthur ar				200 thttyen		करोटीक			स्वाध्यावन, स्वाध्यावन		the eff	प्रमाहिक	SITS.	40144184194	क्षार हा सान	200	सनसेट यती पापाएम . पोपाएम	राजनीएक	् निक्रा कारमाञ्चन		8. फास्ट ग्रीन एकसीएक

सारणी 2

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाली खाद्य योज्यों की सूची

ज्ञीक किस्तीप्र कनक \Taualiv flose किस ज्ञाकी प्रश्नी के निवस (क्षाती)		44 6 0	360 the	980 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44 44		,	•	,		-
मनी वाने सामूच कीर किसी हुई		360 वीवीएक	# Medical	280 1340 1340 1340 1340 1340 1340 1340 134	-	ı	•	ı		ı
ileini)		# HE	350 delign	380 440 440 440 440 440 440 440 440 440 4	,	1	-	•		•
त्रम् छई		100 PE	360 वीवीएन	350 वीवीएन	1	ı	•			•
- १-दिक्		ale distres	260 446	360 didiqu	,	ı	,	-		1
(भाभ) स्वसीक सम्बर्		84 E	350 dielera	350 वीशीएम	•	•	-			ı
≢ MIP		180 chfiga	250 differen	350	•					,
<u>⊨#∭h</u>		1860 Under	350 Miles	360 वीवीएम	'		-	•		,
<u>paran</u>			350 (148)	360		,	í	1		1
hit		360 (148)çer	360 djeljon	350	'	,		-		'
(Jeff)		350 वीकीएन	अध्यक्ष अस्त	OSE Taget	٠	1	1	ı		1
(p.P)		350 वीकीएम	360 वीकीएन	360 मीमीएम	•	al .	-	-		•
रुठम <i>तरीक्रमंत्र</i> ह		350 वीवीएन	350	360 क्रीएम	-	1	-	•		•
संवायनी		-	-	-	-	. 1				25 पीपीएम
,रिकारोंद्र ,ज्युद्रस- कं किशक जीव कारी उन्हें		-	-	-	-	-		जीएमवी		
भन्तर्भव छ मन्तरम् विक्रूय	•	•		-		•	1	जीएमपी		
<u> Ainlie</u>		•	-	•	•		,	ı		
75F टिव		360 thtbe	0 1 10 €	350	-			,		
halik			'm (1)	2) ME	(ulim)	स्टब्सीड स संटक्ष्य (क	eg #8.0 ∮πραντ			1
ोच कि∳\ ोच उक्रि	-		'wit	2) pub	e ing San 4	PERSONAL PROPERTY.	₹ 278.0 \$ 143187	1		1
iete ikki tyleite ietti										
75IP5 इमे Imडी इसे सर्का भी जी		-	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	•) •	(12 EM)	구마다하다 R 4624.0 (P	ig etters Frances			1
	 _	L.	Γ	Ι.	Γ.	_ -		 	150	<u> </u>
स्थान वक विश्वासीक	फर्मिंग कारक अकेले व (मिलेजुले)	कैल्शियम क्लोराइड	केल्सियम लेक्टेट	कैल्शियम ग्लूकोनेट	केलिशयम कॉबॉनेट	केलिशयम बाइसत्फाट	मोनो कैल्झियम फास्फेट	एलीमिनियम पोटाशियम सल्फेट	प्रसंस्करण सहायक	स्टैनस क्लोशहब
do jie di	ь		2	65	4	ιώ	9		ľΦ	

सारणी 2 निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाली खाद्य योज्यों की सूची

											-							-
नीर विप्यतीम प्रनम्ब \विप्यतीम शिजार क्रिक भाषां भृष्ठी के निष्य विषयीम						म्पार्फक	M.nr (DI										
समी दाई साबुत और किसी दूई		ни 6•€ 1.1¥ ОГ																
राजमा			सायक्रकी III Of															
у ग र्फ हाई		гитбе М.ит Ог												•				-
अष्टतीय		н <u>и</u> ь́ з€ \ли ог																
(रगाय) स्थानीक छक्र		PITÉS IT OI													_			
和 N H		1	ни бел ли ог														,	
नकीमा			ஈ ம ்க ி.ம or															
र्शकरकंद	<u> </u>	·															,	
First			मार्फ•ी∖ाथ ०१															
ft-fr			FIVE OF														•	'
(\$-17)			स्पार्ककी.पर 01														,	:
र ठाः क्र ीकर ांश्य		,	ļ. 				'		<u> </u>			,	1	,			6	# 4 # # # # # # # # # # # # # # # # # #
िमाश			\$1.															
भाइजर, मूंगकती, कीर भारत के क्रिक्स के		•				,	,		,		,		,	वीद्रम्भी			•	ŀ
मन्त्रम् व मन्त्रम् प्रमु				١,										जीएमपी-				•
गाजर			,									, ,		,				
उठम किव		,		,					,			,		,			ı	
h-Aigh			нальаж і												200 मीरीय			
नेक किंग नेक जीन			माप्तर्की∖ाए Of															
न्ति स्माप्ति/न्ति न्तिः			मधककी.ाय 0१															
Уऽसिउ इंग कडी		1	,	-	,	·	,		,	'	•	•		-			1	
	गादा करने वाले काएक	वेजेटेबत गम (अकेले या मिले. जुले रूप में)	रेबिक गम	कराजीनन	गुआर गम	कैरोबोबिबयन सम	जैनधन गम	एलगीनेट (अकेले या मिले जुड़ो ह्मप में)	मीनियम एल्गीनेट	केल्सियम एल्गीनेट	पोटेशियम एत्नीनेट	सोडियम एल्गीनेट	प्रसित ग्लाइकोल एत्मीनेट	पेक्टा इन	केल्सियम डिसोडियम एथिलेन्डीएमाइन	साफनिंग कारक (अकेते अथवा मिले जुले रूप में)	सोडियम वाइकाबीनेट	सोडियम सिट्टेट
कांश्व साम् कि विसार्क	T T	- - - - - - -	15 -	=	<u>₩</u>		⁴⁵	24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 2		.e .=	F ≅	¥ ≥	> >	<i>₽</i>	16 Ex	संब ह	# #	अ

सारणी 3

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

फल अम्बारित पेय पाउडर फेरुक में फल अम्बारित पेय		जीएमपी	·	2% केवल
प्रशीतित सक्तियाँ				,
प्रशीतित फल/फल खत्पाद				
मिजीलत सब्बी		, , , ,	·	2% केवल
कार्बो नेटयुक्त जल, साफ्ट (ड्रेंक सान्द्र (तरल/पाउडर)		जीएमपी	जीएमपी केवल कोला पेयों में	
मि <u>ज</u> ितत कल			1	2% केवल
कार्बीनेट अपरीएस फूट बीवरेज		जीएमवी - जीएमवी जीएमवी	,	1
सिरका			, , ,	
टमाटर की खूरी और पेस्ट		जीएमची		
वितरकों के तिए सिबेटिक सिरप		जीएमपी	जीएमपी केवल कोला पेयों में	,
मुदा/यूरी और सान्द्र			, ,	l .
यो ्यां का नाम	अस्तीकरण कारण और उनके साहियम, पोटेशियम, मैग्नीशियम व केरिश्वाम लवण (अकेले अथवा मिले	सिट्रिक अस्त प्रयूमेरिक अस्त तेक्टिक अस्त एल-टाएटेरिक अस्त सैतिक अस्त	कास्फोरिक अन्स एन्टीकेकिंग कारक (अकेले	या नल जुल) केल्सियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट
क्रमांक	i6 :	L 2 & 4 w	روا العالم	-

पाउडर रुप में रुप में							जीएमपी जीएमपी -
· ·	1						जीएमपी
1	1					,	जीएमपी जीएमपी -
केस्स्थिम और मैग्नीशियम के फास्फेट	सायम, गिशियम,	पुन्।।नयम वा	डेयम के त्रेकेट	वा भेकोन	आक्साइड	ो सीडेंट	 '
2 + # # =	3 मेर्म	्रे स स	# 15	## ## ##	ব্যক্ত	ग अकि	1 एसका

सारणी 3

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

				2				BIST VC S ON		D-MILES	THE PERSON	1644 Dh Dallare 59
		गुदा/यूरी और सान्द्र	सिमेटिक सिएप	प्यूकी और पेस्ट		आरटीएस कूट हीबरेच		जत, साफ्ट मिक सान्द्र (तरक/पारुक्प)		क्रम्/कल तक्षांद	समित्रवर्	पाउडर के क्षय में फस आमारित पेव
स रंग जिल्हा में सकते के अधिक कुसी को में स	रंग जिल्लीरित सीमा में अकेले जनाया जिले पूजे क्या में प्रवीग किए पा सकते हैं केलिन क्सी वर्ग में जनांत प्राकृतिक क्षावा सिवेटिक)											
(क) ग्राकृतिकः												
- क्योरोकित							•			,		
2 कैरामेल								T **			•	r÷
T											•	1
4 मोटा-करोटीन		,	_				,	•			,	
†		,	200 पीपीएम	,	बीएमवी	;						
t				ı	19	100 पीमीएन	•	100 44444		•	,	200 400
T	एष्टिल एस्टर				क्षेत्र					-	_	r -
8 कैन्द्राजीमधिन		·		-			,	•		,		_
t									 - 			
10 अन्नादी		ı					•	,	 -	•		•
11 8 4 /c									ı	-		
The state of the s												
पोन्सिया 4 आर		-	*	,	-	1	•				<u> </u>	
2 कारमोहसीय		·		,			٠		<u> </u>		٠	
t				1				.	 - 	,		T
t			200 मीमीएन	1	,	100 पीपीएम		100 पीकीएम	<u> </u>	,		200 वीवीएन
Ť	. *			ı	,			,				T
8 इन्द्रियो कारमाइन				1							,	
7 क्रिक्सिट ब्सु एक सीएक			_				1				-	
B फास्ट ग्रीन एफसीएफ		_		-	ŀ		 -				[
Ì		<u> </u>	.					मीरमध				विश्वमि
1 प्रकृतिक फ्लेवरिंग और प्राकृतिक फ्लेवरि पदार्थ/प्रकृति जैसे	र फलेवरि पदम्ब/प्रकृति जैसे		बीएक्सी	,		चीएनपी	ı		•	,	,	
משומות מעומים אדומים אינים מיים אינים מיים אינים מיים	45.00							Ann Ambres				
תוניניון הכנים (סופט קו שומו היא)	1 m	7504	and the same	5		120 4		70 mmm	and when			120 1
ब्रुज्याञ्चक अन्य आर द्वराक राइड्यन (ब्रुज्योड्डक अन्य के रूप में परिकरिता)	तित्री	Là Mariano	E-Miniborger	मीतीरम इस पेस्ट	·		·		LAND NOT		_	· · ·
2 सल्केर बाहुआक्साइड	·		350વીવીણ્ય	750 सीमीहरू		70 पीपीएम	700 पीवीएम					
प्र												
1 सिक्रीन सीव्यिम		ŀ	450पीपीएन			ļ.	ļ.	100 पीपीएन		,	1	
			1500वीवीएन	,		1		३०० पीयीएन			+	
			3000पीपीएम			ι	'	700 पीपीएन		,	 - 	
Ì				,	,	 -		300 पीवीएम		,		•

सारणी संख्या 3

निम्नलिखिल बाह्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

जीएमपी जीएमपी जीएमपी उन्होंस्या उन्होंस्या विकास स्ट स्ट स्ट स्ट स्ट स्ट स्ट स्ट स्ट स्	थोज्य का नाम	A GEO CONTRACTOR OF THE CONTRA	ित्रको के लिए कृत्रिम शीरा	टमाटर शोरबा और पेस्ट	सिरका	कार्बनयुक्त आर.टी.एस. फलो के पेय	निर्जीलेत फल	कार्यन्युक्त जल, शीतल येय सान्द्र (द्रय/चूर्ण)	निर्जालित सब्जी	हि भित फल/फलोत्पाद	हिमित सिब्जियां	फल आवारित पेय मिअण/फल/चूर्ण आवारित पेय
अंग्रिक्सी अंग्रिक्सी												
जीएचपी जीएचपी अधिव्या चित्रंपा जीएचपी व्याप्ता व्याप्ताप्ता व्याप्ताप्ता व्याप्ताप्ता व्याप्तापा व्याप्तापा व्याप्तापा व्याप्तापा व्याप्तापा व्याप्तापा व्याप्तापा व्याप्तापा व्याप्तापा व्यापा व्याप्तापा व्यापा व्याप्तापा व्यापा व्याप्तापा व्यापा व्याप्तापा व्यापा व्याप्तापा व्यापा व्याप्तापा व्यापा												
जीएमपी 450पीरीएम 0.5 प्रतिस्त 450पीरीएम पर्यु इस्त पर्यु इस्त कार पर्यास्ते को स्वार पर्यु स्वार स्वार स्वार स्वार स्वार स्वार	ᆜ-		जीएमपी			जीएमग्री	-	जीएमधी	-			जीएमयी
जीएमपी 450पीपीएम 6.5 प्रतिश्वत 450पीपीएम 450पीपीएम 450पीपीएम पर्तु हत्का करने के बाद परास्ते को स्वार परास्ते के स्वार परास्							-					
अंतिस्पयी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जिएमपी जिएमपी । 100पीपीएम । 100पीपीएम जिएमपी जीएमपी । 100पीपीएम । 100पीपीएम को लेक्स के बाद परिस्ते को जिएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी												
450पीपीएम 6.5 प्रतिकाद पर्ते हे बाद पर्ते के बाद परिक्रमें के बाद			जीएमपी			जीएमपी		जीएमपी				
450पीपीएम 100पीपीएम 100पीपीएम 0.5 प्रतिशत 100पीपीएम 450 पीपीएम जीएमपी जीएमपी जीएमपी जीएमपी 450 पीपीएम 100पीपीएम 100पीपीएम 100पीपीएम करने के बाद पर्याप्त के बाद पर्याप्त के वाद पर्याप्त के वाद पर्												
450पीपीएम 100पीपीएम 0.5 प्रतिशत 0.5 प्रतिशत जीएमधी जीएमधी 450 पीपीएम 100पीपीएम परंतु हत्का 100पीपीएम करने के बाद 100पीपीएम परोल्प को 100पीपीएम जीएमधी जीएमधी	_							जीएमधी			-	जीरमयी
0.5 प्रतिशत जीएमधी जीएमधी 450 पीपीएम 100पीपीएम पर्ते ह ला 100पीपीएम पर्ते ह ला 100पीपीएम पर्ते क बाद 100पीपीएम प्रिएमधी जीएमधी	_		450वीवीएम					100पीपीएम				100पीपीएम
जीएमची जीएमची जीएमची विप्यमी (विप्यमी कार्यात करने के बाद परोलने को तियार पेय में 100पीपीएम (100पीपीएम विप्राप्त पेय में विप्यमी विप्यमी विप्यमी विप्यमी विप्यमी विप्यमी विप्यमी			0.5 प्रतिशत					0.5 प्रतिशत				0.5 प्रसिशंत
100मीपीएम जीएमदी	_		जीएमधी			जीएमपी		जीएमपी		,		जीएमधी
जीएमची जीएमची			450 पीपीएम परंतु हत्का करने के बाद परोसने को तैयार पंप में					100वीपीएम				100वीभीएम
			जीएमपी			जीएमवी		जीएमपी				जीएमधी

सारणी संख्या 4

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची :

जीएमवी जीएमवी जीएमवी जीएमवी जीएमवी जीएमवी जीएमवी जीएमवी जीएमवी	जिंतरे ले	्रात्ता पूर्वत पूर्वत पूर्वत प्रवास प्रवास प्रवास प्रवास प्रवास प्रवास प्रवास प्रवास स्थाप स्था	हिन्दी प्रसंस्कृत जूदा, बा स	और/या सब्जी	शोरबा	स्रोरबा		धनिया, मृंगफसी, लहसुन, निर्मित सच्ची कच्चा पपीता की घटनी	अदरक पेस्ट, लहसुन पेस्ट याज पेस्ट ज्वाज पेस्ट पूर्वी निर्च पेस्ट
जीएमधी जीएमधी जीएमधी जीएमधी						d	4	4	4
जीएमधी जीएमधी जीएमधी जीएमधी	जीएमदी	जीएमपी जीएमपी		जीएमधी		बाएमवा	ihteàith	F F F F F F F F F F	In Laboratory
जीएमधी जीएमधी जीएमधी	जीएमपी	जीएमची जीएमची	मी जीएमधी	खीएमवी	जीएमवी	जीएमधी	जीएनमी	जीएमयी	त्राह्मचा
जीएमधी जीएमधी जीएमधी	जीएममी	जीएमपी जीएमपी	큠					जीएमपी	जीएमदी
जीएमची जीएमची	जीएमवी			जीएमपी				जीएमधी	जीएमपी
	जीएमपी	जीएमपी जीएमपी	मदी जीएमदी	्नीएमदी	जीएमदी	जीएमची	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
				जीएमधी	जीएमवी	जीएमदी		जीएमपी	जीएमधी
								4	and a
 				जीएमची 				न्द्रभन्	والأعامة
				जीएमपी				जीएमधी	व्यीएमवी
·									·
		जीएमधी	नीएमपी				जीएमपी		
	4	+	खीरमधी	जीरमग्री		जीएमधी		जीएमपी	जीएमधी
		_	\dashv				4		
जीएमपी		जीएमधी	जीएमपी				जाएमवा		
						<u> </u>	,	-	
			Ţ.	, ,	,	,			
					,				•
					ļ,	,	١,	,	•

किस्पेनास के क्षांतिक के क्						_								,		
किरोन्तर के का अपने क्षित्र के 1200 मिर्पून			,		,		,	,			,			,	,	
करिरोप्तत कराव कराव कराव कराव कराव कराव कराव कराव			,		,				,			,			,	
के से प्रियंत्वा का में हिस्स के पाइंक के कि प्रियंत्वा का में हिस्स के पाइंक के कि प्रियंत्वा का में हिस्स के पाइंक की का में हिस्स के की का में हिस्स के पाइंक की का में हिस्स के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के पाइंक की का में हिसस के की का में हिसस के की की की क	-	,	,		,				-					- 	,	,
स्परियम् । स्वाप्त का 200 वीर्यम् 200 विर्यम् 20 विर्यम् 200 विर्यम् 200 विर्यम् 200 विर्यम् 200 विर्यम् 200 विर्				,	,		,	,	,	,	,		,	,	,	
स्प्रिट्यन्त प्राप्त का-क प्रतिकार एक का-क कर्मिताय प्राप्त का- कर्मिताय प्राप्त का- कर्मिताय कर्मिताय कर्मिताय कर्मिताय कर्मित कर्मिताय करिताय कर्मिताय कर्मिताय कर्मिताय कर्मिताय कर्मिताय कर्मिताय कर्मिताय करिताय करिताय कर्मिताय करिताय						,	,	ļ. -		,	,	,		!	•	•
स्वितार पी अभे अ स्वितार पी अभे अ क्रमेशिलाहर क स्वितार पी आं अ स्वितार पी आं अ स्वितार पी आं अ स्वातार पी आं अ स्वातार पी आं अ स्वातार पी पी पी स्वातार क्रमेरी केसर क्रमेरी केसर पी एक सी स्वातार पी पी पी पी पी पी पी पी पी पी पी पी पी			1	,	İ						,	4	•	,	:	,
बेरोटीनल के सेर्टीनल के बेरोटा ए मी अंग के किया में के किया के सेर्टीनल प्रीक्ट का क्यांत्रिय के स्वीता ए मी अंग के किया में किय		200 वीवीएम	7 -	—	г	·r			200							
बेराटी एसी ओ-6 कर्मीडेलाइटेड कर्मीडेलाइटेड कर्मीडेलाइटेड करिटीलक एसिड का करिटीलक एसिड कर एक्टोक्सेन कर्मासिट्ये आर कर्मिट वेली एक सी एक इन्दिंड क्यू एक सी एक इन्दिंड क्यू एक सी एक इन्दिंड क्यू एक सी एक इन्दिंड क्यू एक सी एक इन्दिंड क्यू एक सी एक			,			,	,		 - 	,	-	•	,		•	,
बंशरित स्व वीदा ए पी ओ- 8			,		-	,		,	,	-	•			,	,	•
बेरोटीनल बीटा ए पी ओ-8 बीटा ए पी ओ-8 बीटा ए पी ओ-8 बीटा ए पी ओ-8 बीटा ए पी ओ-8 केरोटीनिक एसिड का एथिलेस्टर कंथाजीध्न न हेक्टोफ्लेदिन कंसर कामिसिन कामिसिन इंदेखासाइन इंदेखासाइन हेस्डासाइन		200 पीपीएन							200 पीपीएम							
विरोटीनल बीटा ए पी ओ-8 वेरोटीनल एसिड का क्रेमेंडलहटड बीटा ए पी ओ-8 केरोटीनिक एसिड का एथिलेस्टर कंथाजीक्यन तक्योजीक्यन तक्योजीक्यन कंसर क्रेमेंटी केसर कामेंसिन कामेंसिन कामेंसिन इंप्रियासइन इंप्रियासइन हिंदर जेले एक सी एक हिंदर जेले एक सी एक		200 पीपीएम							100 पीपीएम							
वैरोटीनल बीटा ए पी औ-8 वैरोटीनल एसिड का कमेशिलाइटेड बीटा ए पी औ-8 केरोटीनिक एसिड का एथिलेस्टर केथाजीक्ष्म राख्योफलीबन तैक्टोफलीबन कम्पर कार्मीसन कार्मीसन इरोधासाइन इरोधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन सनसेट देलो एक सी एफ		200 पीपीएम							200 पीपीएम	***						
वैरोटीनल बीटा ए पी औ-8 वैरोटीनल एसिड का कमेशिलाइटेड बीटा ए पी औ-8 केरोटीनिक एसिड का एथिलेस्टर केथाजीक्ष्म राख्योफलीबन तैक्टोफलीबन कम्पर कार्मीसन कार्मीसन इरोधासाइन इरोधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन हराधासाइन सनसेट देलो एक सी एफ						:										
		200 पीपीएम	<u> </u>	, ,					200 पीपीएम							
	वैरोटीनल	बीटा ए पी ओ-8 वैरोटीनल एसिड का कमेश्यलहटेड	बीटा ए पी ओ-8 कैरोटीनिक एसिड कर एथिलेस्टर	केथाजीन्धन	राश्चाफलीबन लैक्टोफ्लेबिन	अनेटो	के सर	कृत्रिम 	वोनसीयू4 आर	कानाासन	इराष्ट्राताइन	८५८५अ.इन	वनवट बला एक थ। एक	ब्रिसिएट ब्ल्नु एफ सी एफ	हा-कंगा कानाधन स्थान	שובר אוז כא או בא
										一	_					-

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

	1									r				h -		
हरी मिर्च पेस्ट, अदरक पेस्ट लडसुन पेस्ट प्राज पेस्ट पूरी मिर्च पेस्ट		350 मी मी एम क्रेबल फल/सब्जी क्री रोक्ट पर	ř P							250 पीपीएम	100 वीदीएम	500 पीपीएम				0.5 प्रतिशत
नरियत अदरक, धनिया मूंगफली लहुसुन मिश्रित सब्बी कच्ची प्पीता की घटनी		350 मी मी एम केवल फल/सब्जी की तेकर पर	ř							250 पीपीएम	100 पीवीएम	500 पीषीएम		,		0.5 प्रतिशत
अधार		350 मी मी एम			,	,	,	,		250 पीपीएम	100 पीपीएम					
फूल गूदा/ शोरबा				,	1	,										í
आम गुदा शोरबा																,
चटनी फल और/या सब्बी		350 मी मी एम क्षेत्रकति क्षेत्रकति	पेस्ट पर	1	· I		!			250 पीपीएम	100 पीपीएम	500 पीपीएम				0.5 प्रतिशत
घटनी ताप प्रसंस्कृत		350 मी मी एम		,			-	•		,				2000 पीपीएम		
सान्द्र फल सब्जी रस, जूदा, शोरबा परिश्वक के साथ				,	,	,		जीएमग्री		600 पीपीएम	1500 पीपीएम ,	100 पीदीएम				,
फल/सब्जी रस. गुदा. शोरब प्ररेश्सक के साथ		,	,	,	,			जीएमधी		600 पीपीएम 1	1000 प्रीपीएम चेरी, स्ट्रावेरी रस्यवेरी को छोड़कर जिसमें बह 200 पीपीएम होगा					
जिजर काकटेल (जिजर बीअर और जिजरेल)		,		•	1			जीएमपी		600 पीपीएम	350 पीपीएम	200 पीपीएम				
कृष्टिम शीर						1		जीएमयी		600 मीपीएम	350 पीपीएम	1000 मीवीएम				
स्क्रेशकश फल शीर शर्बत लाइम जूस क्राइज्जिल और लेमन बाली				,	,			जीएमपी		600 क्षीपीएम	350 पीपीएम	1000 पीपीएम		,		0.5 प्रतिशत
मुर् छ। परिरक्षक		औएमवी	जीएमपी	जीएमपी	- जीएमपी	जीएमपी		जीएमपी		200 जीवीएम	40 पीपीएम	500 पीपीएम		,		
कीडेड क्रास्ट्रलाईण्ड और ग्लेज्ड फल		जीएमपी	जीएमची	औएमपी	जीएनपी	जीएमदी		जीएमपी			150 पीपीएम	500 वीवीएम				,
र्याग्य का नाम	फर्मिंग एजंट (अकेले या मिलाकर)	केल्सियम क्लोराइड	केस्तियम लेक्टेट	केल्सियम ग्लंकोनेट	केल्स्यम कार्बोनेट	केल्सियम बाइसल्फाइट	फ्लंबर्स	प्राकृतिक फ्लेबरिंग और प्राकृतिक फ्लेरिंग पदार्थ	परिरक्षक (अलग से या मिलाकर)	बेन्जोहए एसिड और उसका पोटेशियम साल्ट या दोनों	सस्यम् आध्यास्माई द (फलोत्याद से बची हुई)	सार्विक एसिड, कैत्सियम सार्वेट और पोटेशियम सार्वेट (सर्विक अप्त के रूप में)	प्रसंस्करण साधन	सन्दर्भर अप्रिं आक्साइड के रूप में सोडियम मेटा बाइसन्दर्भाईट	गाढ़ा बनाने वाले एजन्ट	নাক্ষ্যন গদ
中中	147	<u> </u> -	2	6	4	S.	E	_	1 5	-	a	m	্ৰ	-	आई	-

		जीएमपी							जीएमदी	जीएमदी
		जीएमपी							जीएमधी	जीएमधी
									ļ,	
		जीएमधी							जीएमपी	जीएमपी
									_	
									-	
										,
					·					
					,				ļ. L.	
	जीएमधी		·	1			•	1		
									ļ 	,
	एल्सीनेट्स (अकेले या मिलाकर)	एमोनियम जीनेट्स	कैट्सियम एज्सीनेट्स	पोटेशियम एज्लीनेट्स	सोडिथम एल्जीनेट्स	प्रोपिल ग्लाइकोल एल्जीनेट्स	पे <i>क्टी</i> इन्स	नर्मकारी एजेट (अकेले या मिलाकर)	सोडियम बाइकाबौनेट	सीडियम साइट्रेट
	2	(3)	<u>(a)</u>	Ē	Ē	<u> </u>	က	15	-	2

सारणी 5

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

						,				_				
सान्द्र फल्प/सब्जी रस/गूरा/सोरबा		,	जीएमपी	•	जीएमपी	ļ.,	जीएनपी			•	•	•		10 पीपीएम
वैधिटेबल जूस			जीएमयी		जीएमसी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी				•		,
फल रस			जीएनची		,	जीएमधी	जीएनपी	•			,	•		
मकरन्द			जीएमधी		,	जीएमधी	जीएमदी			•	-	•	٠	
सूष चूर्ण, फल बूर्ण, सम्बन्धी बूर्ण इस्सटेन्ट फल/संबनी चटनी मिश्रण सूर्या, मसाला बूर्ण, मसाला		,	जीएमधी	,	जीएमपी	जीएमपी	जीएमवी			2 प्रतिशत				1
Er		जीएनवी	जीएमची		जीएमपी	जीएमधी	जीएमपी	,		-	,			ı
सोवाबीन सोंस		औएमपी	जीएमपी		औरमधी	जीएमधी	जीएमपी			•	-	•		
फाक्व पेस्ट/अन्य सींस		जीएमपी	जीएमपी		जीएमवी	जीएमयी	जीएमपी			-	-	•	,	10 पीपीएम
टमाटर के बंद		,	जीएनवी	0.3 प्रतिशत	जीएमधी	जीएमपी	जीएमदी			-	-	, .		,
आर.टी.फल और सब्जी पेय			जीएमधी	जीएमपी		जीएमयी	जीएमपी				•			-
कूट सीरिअल फ्लेक्स		•						,		,	1	•		•
फूटबार/टॉक न		,	जीरमयी	जीएमपी		जीएनकी	जीएमवी	ı		,				ı
फ़ुट माम् त		,	जीएमपी	जीएमवी		जीएनवी	जीएनपी	,			•	1		10 पीपीएम
मुरबा अबलेहर्भुक्ट बीज		,	जीरमग्री	जीएमदी		जीएमवी	जीएमपी				•			10 वीधीएम
योज्य का नाम	अन्सकारी एजेंट (अकेले या मिलाकर)	एसीटिक अन्त	साइट्रिक अन्स	प्युमरिक अम्ल	लेक्टिक अन्त	एल-टेरटरिक अम्ल	मतिक अम्त	फास्फोरिक अप्त	एन्टीकेकिंग एकट्स (अकेले या मिलाकए)	केल्सियम काबानेट्स	केस्सियम फास्केट	केस्स्यिय, मैनोसियम, एस्पूमिनियम के लिलिकेट या सीडियम या तिकान हाइबॉएसाइड	एटीफोर्मिंग एजंट	डाइमियाइल पाती सीले जसोजेन
F T	b b	-	2		-	S.	60	~	4=		2	e	铌	-

और डाइलाइसेराइड्स			,	,	,		+		1	1	,	•	,	10 पावार्तम
डी एन्टीआक्सीडेटस														
१ एस्कार्थिक अन्त	जीएमयी	जीएमधी	जीएमपी		जीएमपी	जीएमधी	जीएमयी		जीएमदी	जीएमयी	जीएमवी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमयी
2 बीएचए						,	200 पीपीएम		200 पीपीएम 200 पीपीएम	200 पीपीएम				
3 टीबीएच क्यू		,	,		,	,	۱				,			,
4 एस्क्राबिल दैल्मीटेट	, (c)		,		,	,	L	,				,	,	

													•						
	<u> </u>	F	1	Г	_	Г	r	r	ľ	1		г	·	1	ı —		_	r -	-
सान्द्र गुदा/संरक्ष				٠,	•			•				·					<u> </u>		
मेजिटेबल जूस																	;		·
पूर जूस एस्पेस्टीकली पंच्य	,					,		,						•	,		 		•
मकरब			,				,				,		 		ļ. <i>.</i>		;		,
सूर कूरी, रुख कूरी सम्बद्धी कुरी कुर्ल्डट सम्बद्धी गावच कुरी निक्स (खुळा) तीजानिंग निक्स कुरी					•		200 पीपीएम					.	•		100 पीपीएन		1	•	
E C	-																		
संवादीय संस							100 पीपीएम	करमञ्	-		<u> </u>	<u> </u>	L. <u>-</u> .						
धान्त्र पेस्ट/अन्य मेरि						٠.	100 पीपीएम	कर्मली											
टमाटर केचा																			•
आर तब्बी या				•		,	100 पीपीएम								100 मीमीएम				
फूट सिरिअत प्लेक्स			,				•				,	,			,	,		,	;
फूट नार/टॉफी							100 वीवीएम								100 पीपीएम				
कूट माने लेब						-	200 पीपीएम								100 यीकीएम				
फेनफेलि/फूट चीज़							200 पीपीएम								100 मीधीएम				
योज्य का नाम	रंग (अकेले या निकाकर निर्देख्य सीमा के अप्तर्गत परंतु एक ही वर्ग में अपीत् प्रकृतिक या कृतिम, उपयोग किये जा सकते हैं।)	प्राकृतिक	क्लोरोफिल	कैरमल	इल्दी	बेटा-कैरोटीन	बीटा एपीओ-8 करोटीनिल	बोटा एपीओ-8 केरोटीमिक एसिड का मेथिलेस्टर	बीटा एपीओ-8 केरोटीनिक एसिड का इथाइलेश्टर	केन्द्राज्ञाधन	राष्ट्रवीपलीरिन लेक्टोफ्लीरिन	एनेटो	केसर	कृत्रिम	पीनश्वपञार	कार्मोड्डजिन	इरिक्रोतिन	टाटीसाइन	सनसेट येली एकसी एक
E tr	100	<u>@</u>	-	2	6	4	က	60	_	6 0		ဋ	=	(5)	-	2	60		က

				,		•		
•				-	•			,
-		-		,			,	
			-	,	•	,	,	,
	L			-			,	,
•				350 पीपीएम				
					1		,	
						,		
								'
				,			· 	,
				,			1	,
				,	,	,	ľ	
					,			·
				200 पीपीएम	टुकड़ों पर			
इन्डिगो कारमाइन	बिलिएट ब्लू एफसीएफ	गहरा हरा एकसीएक	कर्मिंग एजंट (अकेले या मिलाकर)	कैल्सियम क्लोराइड	कैल्सियम लेकटेट	केल्सियम ग्लुकोनेट	केस्सियम काबॉनेट	केल्स्यिम बाहसल्काइट
9	^	æ	E.	-	7	۳	4	G

सारणी 5 निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची :

सान्द्र <i>फल</i> /सब्बी रस/मूर/शोरबा		,		,		•				जीएमपी
বা জিংশন ু ন		जीएमधी केवल प्राकृतिक स्वाद	:				•		जीएमपी	
फूट जूस एस्पेक्टीकली पैक्ड		जीएमची केवल प्राकृतिक स्वाद		•	- 1				जीएम्पी	1
मकर्द		•		,			,	50 पीपीएन		
ਜੂਪ ਰੂਪੰ, फल, ਭੂਪੰ, ਸ਼ਫ਼ੀ ਭੂਪੰ, ਡੁਜਟੈਟ ਪੁਰ/ਸ਼ਫ਼ੀ ਬਟਜੀ (ਸਿ਼ਖ਼ੀ) (ਸੂਥੀ), ਪਾਵਪ ਭੂਪੰ ਸੀਯਜਿੰਧ ਸਿਥੇਲ ਭੂਪੰ		जीएनय		जीएमपी		•	1500 पीपीएम			
भू				जीएमपी		•		·	,	
सोयाबीन सॉस		•		-		750 पीधीएम	-	1000 मीपीएम	100वीवीएम	
पाक्य पेस्ट/अन्य सॉस		जीएमयी		जीएमवी		750 पीपीएम	•	1000 वीवीएन		
टमाटर केचप			. ,	·		750 यीषीएम		1000 वीपीएम		•
आर टी एफ फल और सब्जी पेय		जीएमपी	,			120 पीपीएम	70 मीपीएम	३०० वीवीएन		
कूट सरीअल फ्लेक्स		•		Ţ						
फूटबार/ टॉकी		जीएमपी				200 पीपीएम	100 वीवीएम	500 वीवीएम		1
कूट मामेलेड		जीएमवी				की मीवीएम	100 मीमीएन	500 वीवीएम		
जेम जेली/कूट बीज		जीएमधी				200 पीपीएम	100 मीपीएम	500 पीपीएन		,
योध्य का नान	फ्लेक्ट	प्राकृतिक पलेवटिंग और प्राकृतिक पलेवरिंग पदार्थ /प्राकृतिक असे पलेवरिंग पदार्थ/इस जैसे पलेवरिंग पदार्थ	स्वाद बढ़ाने वाला (इन्हेन्सर)	एम एस जी इन्टेंसर	परिष्टस्क (अकेले या मिलाकर) और उसका लवन	बंशकृत अस्त और उसके सोडियम और पोटेशियम ज़बन या दोनो (बेन्योक्ट अस्त के रूप में गिना जाएगा)	सत्फर डाम्प्राक्ताइड (फल उत्पादों से बनी हुड़ी	सार्विक अन्त और उसके केल्सियक सोवियम सबण (सार्विक अन्त गिना जाएंग)	प्रसंस्करण सहायक	सहद्रोजन और कार्षेनडाइआक्साहरू
# ## # ##	15	-	E.	-	ii.	-	8	m	17	-

गदा करने वाले एजेट (अकेले या मिलाकर)		बनस्पति गोद (अकेले या मिलाकर)							मिलाकर)	जीएमपी जीएमपी	1					र्ट के कि ता करते हैं। पातीओं क	1000 मीपीएम 1000 पीपीएम	30.0 प्रतिशत 30.0		ा करने पात र्जट (अकेसे या मिलाकर)		
		,	-	-	-	-	-			जीएमदी				_			1000 मिरीएम	0.08	אוםגוע			
	1	1	1	1	- 1	ſ	- 1								7		1	T			1	+
			,				,			औरमयी										·	-	,
			,		 			·		जीएमदी								-			-	
									,					<u>-</u>			,	-			-	1.
				,			,	,		जीएमधी],					1.
	अधिकतम 5 प्रतिशत लेबल पर घोषणा के सत्य	,	,		,		·	-	,	जीएमसी				•			.	,				1
							,	•		औरमधी												1
	0.5 प्रतिशत					-				- Chearth	<u> </u>						-				जीएमपी	1
	0.5 प्रसिशत			-	•					Parting.					.						जीएमदी	
				,	,		1	,			'	,	,		,			1		-		-
				,	•			,			,	,	٠.	•,				,				
		,		,				-			٠.	•			,				•			_
					,	'	ļ,	.			,	•		,	,		,		•			,

सारणी सं. 6

निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

Б .स	खाद्य योज्य का नाम	टेबल जैतून	किशमिश	फ़ु हार्	पीसा सुखाया नारियल	मुखे मेवे और गिरियां
ie	अम्लकारी एजेन्ट				,	
-	सिट्रिक अस्त	15 ग्रा.कि.ग्रा.	•	1	4	•
2	एल. टाएटरिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा.	ı	•		•
က်	एसेटिक अम्ल	जीएमपी				1
4	लैक्टिक अम्ल	15ग्रा./कि.ग्रा.			-	1
ιĠ	हाइड्रोक्लोरिक अम्ल	जीएमदी	•		_	-
萝	अम्लता नियामक					
<u>-</u>	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जीएमपी	,	·	-	•
2	पोटेशियम हाइड्रोक्साइङ	जीएमपी			•	-
F	एन्टी आक्सीडेंट्स					
-	एल. एस्काबिक अम्ल	0.2 गा./कि.गा.	1	-	1	•
西	परिरक्षक					
<u> -</u>	सत्फर डाइआक्साइड,		एसओट्र केवल		एसओट्र केवल	2.0 गा./कि.गा.
	सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम सत्फाइट/		1.5 ग्रा/कि.ग्रा.		50 一种:如:/	
	बाइसल्फाइट/मेटासल्फाइट (एसओ 2 के रूप				कि: या:	
	में व्यक्ती					
ત્યં	बेन्जोइक अस्त/सोडियम/पोटेशियम बेन्जोएट	1 ग्रा./कि.ग्रा.				
	बेन्जोइक अस्त के रूप में व्यक्त	٠.				
လ	साबिक अस्त्र/सोडियम/पोटेशियम एस्कोरबेट	0.5 ग्रा./कि.ग्रा.		-		सूखे ख़बानी में
	(सार्षिक अस्त के रूप में व्यक्त)					0.5 गा./कि.पा.
ΝÓ	रंग को बनाये रखने वाले एजेन्ट					
÷	फेरस म्लूकोनेट	0.15 ग्रा./कि.ग्रा.		,	-	
		कुल लीह के रूप में			,	
ત્યં	फेरस लेक्टेट	0.15 गा./कि.गा.		,	-	-
		कुल लीह के रूप में				
벡	स्याद				-	
<u>-</u>	प्राकृतिक स्वाद और प्राकृतिक स्वाद बनाने वाले पदार्थ	जीएमपी	. ·	,		•
જં	प्राकृतिक जैसे स्वाद बनाने वाले एजेन्ट			1	•	1
က	कृत्रिम स्वाद बनाने वाले एजेन्ट					

सारणी सं 6

निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

5. FE	खाद्य योज्य का नाम	नेबल जैनन	A Series	1	ĺ	
			المجالطدا	<u> </u>	पासा सुखाया नारियल	सूख मव आर गिरियां
Þ	स्वाद वर्धक					7
-	मोनो-सोडियम ग्लुटामेट	5.0 गा./कि.ग्रा				
टा	पेस्ट के लिए गादा करने वाले					
	एजन्द					
-	सोडियम एल्जीनेट्स	5.0 如/俸 如		,		
2	जान्धन गोद	3.0 ग्रा./कि.ग्रा				
ŀ	कैरेजीनन	जीरमदी	,			
ľ	कैरोबीअन गोंद	जीएमपी				
1,	ग्वार गोद	जीएमपी				
75	मरे हर जैतनों के लिए फर्मिंग					
	एजेन्ट					
	lu)	भरे हुए उत्पाद में				
2.	कैल्शियम लेक्टेट	कैल्शियम आयन				
	कैल्शियम साइट्रेट	के रत्य में 1.5				
		ग्रा/कि.ग्रा.				
ম	विकिध					
Ι.	खनिज तेल (खाद्य ग्रेड)	•	5 如/(क.如			
2.	साबिटोल	•	5 मा./कि.मा	जीएमधी		
3.	ग्लाइसेरोल	-		जीएमदी		
4.	डाइमिथाइल पालीसालोजेन	,				
5.	कार्बन डाइआक्साइड	जीएमपी				
6.	नाइट्रोजन	जीएमपी				
•	लेक्टिक अम्ल के कल्चर्स	जीएमपी				

4 इन नियमों के परिशिष्ट 'सी' के बाद परिशिष्ट 'डी' अन्तस्थापित किया जाएगा, नामत:

परिशिष्ट 'डी'

नियम 5 देखें

सारणी सं. 1

खाद्य उत्पादों की सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं निम्नलिखित हैं:-

क्रम	उत्पाद	प्राचल (पैरामीटर)	'सीमाएं
₹.		WI-KI (TKIIIO)	\(\text{UVII}\)
1	ताप प्रसंस्कृत फल और सब्जी	(क) कुल प्लेट काऊंट	(क) कुछ नहीं
	उत्पाद	(ख) 37° से. पर 10 दिन और 55° से. पर 7 दिन सेना	(ख) पीएच में कोई परिवर्तन नहीं
2	निर्जलित फल और सब्जी उत्पाद एवं सूप चूर्ण ,	कुल प्लेट काऊंट	40,000/ग्राम से अधिक नहीं
3	कार्बनयुक्त पेय, फल पेयों समेत	(क) कुल प्लेट काऊंट	50 ग्राम/एम.एल. से अधिक नहीं
	परोसने को तैयार पेय	(ख) यीस्ट और मोल्ड काऊंट	2.0 एम.एल. से अधिक नहीं
		(ग) कोलीफार्म काऊंट	100 एम.एल. में अविद्यमान
4	टमाटर उत्पाद (क) टमाटर रस और सूप	(क) मोल्ड काऊंट	जांच की गई फील्ड का 30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
		(ख) यीस्ट और बीजाणु	125 प्रति लिटर / 60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं
	(ख) टमाटर शोरबा और पेस्ट	(क) मोल्ड काऊंट	जांच की गई फील्ड का 60.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
	(ग) टमाटर केचप और टमाटर सॉस	(क) मोल्ड काऊंट	जांच की गई फील्ड का 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
		(ख) यीस्ट और बीजाणु (स्पोर)	125 प्रति लिटर/60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं
		(ग) जीवाणु	100 मिलियन/एम.एल. से अधिक नहीं
5	जैम/मार्मलेड/फल, अवलेह/फल चटनी और सॉस	(क) मोल्ड काऊंट	जांच की गई फील्ड का 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
		(ख) यीस्ट और बीजाणु (स्पोर)	125 प्रति लिटर/60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं
6	परिशिष्ट के मद सं. क. 16 के अन्तर्गत अन्य फल और सब्जियां	यीस्ट और मोल्ड काऊंट	25 ग्राम में अविद्यमान

7	हिमित फल और सब्जी उत्पाद	कुल प्लेट काऊंट	40,000/ग्राम से अधिक नहीं
8	परिरक्षक	मोल्ड काऊंट	कुछ नहीं
9	अचार	मोल्ड काऊंट	कुछ नहीं
10	फलिसरीअल	मोल्ड काऊंट	कुछ नहीं
11	कैंडीड और क्रिस्टीलाईज्ड या गलेज्ड फल और छिला हुआ	मोल्ड काऊंट	कुछ नहीं
12	परिशिष्ट 'बी' की मद सं. क.16 के अन्तर्गत फलय पेयों और कृत्रिम उत्पादों समेत सभी फल और सपरोसने को तैयार फल पेय	(क) फलैट सोर जीव (आर्गनिजम) (ख) स्टेफाइलोकोकस औरिअस (ग) सल्मोनेला (घ) शिगेला (ङ) क्लोस्ट्रीडियम बादुलिनम (च) पेटुलिन (सेब और सेब उत्पादों में) (छ) ई. कोली (ज) वाइब्रो कॉलरिआ	कुछ नहीं 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान

[सं. पी-15025/44/2002-पीएच(खाद्य)] दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

नोट: खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का.नि.आ. 2105 दिनांक 12 सितम्बर, 1955 के अन्तर्गत भारत के राजपत्र की धारा 3 भाग II में प्रकाशित किये गये थे और सा.का.नि. सं. 853(अ) दिनांक 30-12-2002 के अन्तर्गत पिछली बार संशोधित किये गए थे।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 16th June, 2003

G.S.R. 489(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government;

DRAFT RULES

- 1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (......Amendment) Rules, 2002.
 - (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in Appendix B, for items A.16.01 to A.16.16, the following shall be substituted namely:-

A.16.01 Thermally Processed Fruits (Canned/Bottled/Flexibly packaged / Asceptically packed) means the products obtained from sound, matured, dehydrated, fresh or frozen, peeled or un-peeled, previously packed, whole, halves or cut pieces of fruits packed with any suitable packing medium and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain water, fruit juice, dry or liquid nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product. The packing medium along with its strength shall be declared on the label. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Drained weight of fruits shall be not less than the weight given below:-

(1) Liquid pack	Not less than 50.0 percent of water capacity of the container
(2) Solid Pack	•
(a) Tropical Fruit Salad	Not less than 70.0 percent of water capacity of the container
(b) Pineapple	Not less than 75.0 percent of water capacity of the container
(c) other fruits	Not less than 80.0 percent of water capacity of the container

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.02 Thermally Processed Fruit Cocktail (Canned, Bottled, Poly Packed And / Or Aseptically Packed) means the product prepared from a mixture of basic fruits to which may be added one or more optional fruits as specified below. Such fruits may be fresh, frozen, dehydrated or previously processed. The fruit mixture may be packed with any suitable packing medium and processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label.

The fruits shall be of the following kind and prepared in any suitable style as may be applicable for the respective fruit in normal culinary preparation.

Peaches -Any variety of the species prunus persica L. including clingstone and freestone types but excluding nectarines, peeled & pitted.

Pears- Any variety of the species Pyrus communis L. or Pyrus sinensis L. peeled & cored.

Pineapple -Any variety of the species Ananas comosus L., peeled & cored.

Cherries- Any variety of the species Prunus Cerasus L. or avium, halves or whole, pitted or unpitted.

Grapes -Any seedless variety of the species Vitis vinifera L. or Vitis labrusca L., whole.

The product may be packed with Five Fruits or Four Fruits -Fruit Cocktail.

The product shall contain fruits in the following proportions, based on the individual drained fruit weights in relation to the total drained weight of all the fruits:

Name of the Fruits	5 Fruits – Fruit Cocktail	4 Fruits - Fruit Cocktail
Peaches	30% to 50%	30% to 50%
Pears	25% to 45%	25% to 45%
Pineapple	6% to 16%	6% to 25% -and either-
Grapes	6% to 20%	6% to 20% or
Cherries	2% to 6%	2% to 15%

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.03 Thermally Processed Tropical Fruit Cocktail/Fruit Salad (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the product prepared from a mixture of basic fruits to which may be added one or more optional fruits as specified below. Such fruits may be fresh, frozen, dehydrated or previously processed. The fruit mixture is packed with any suitable packing medium and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The drained weight of the product shall be not less than the following percentages calculated on the basis of the weight of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filted:

Regular Pack 50.0 percent Solid Pack 70.0 percent

The fruit ingredient shall consist of each of the three fruit groups listed under Basic Fruits to which may be added anyone or more of the fruits listed under Optional Fruits. The fruit shall be peeled, cored, trimmed, pitted or un-pitted and prepared in any suitable style as may be applicable for the respective finit in normal culinary preparation.

BASIC FRUITS:-

Pineapple (Ananas comosus (L.) Merrill)
Papaya (Carcia papaya L.)
Mango (Mangifera indica L.)

Basic fruits and any one or n pere optional fruits as listed below shall be in the following proportions, based on the inclinidual drained fruit weight in relation to the drained weights of all the fruits:

	Minimum	Maximum	
Pineapple	25%	35%	
Papaya	25%	35%	
Mango	25%	35%	
Optional Fruits (any one or	5%	15%	
more)		İ	

OPTIONAL FRUITS:-

Banana (Cultivated edible species of Musa Paradisiaca)

Litchi (Nephelium Litchi, Litchi chinensis SONN)

Cashew Fruit (Anacardium occidentale L.)

Guava (Psidum guajava L.)

Longan (Euphoria longan, LOUR STEUD)

Oranges (CitrusSinensis L., OSBECK, Citrus Aurantium Citrus reticulata BLANCO) (including Mandarin)

Grapefruit (Citrus paradisi Macfad)

Cherry (prunus Avium, Prunus Cerasus) - whole with or without pitting.

Grapes (Cultivated edible species of Vitis, Vinifera) -whole grapes of any seedless variety.

Maraschino Cherries -(Prepared from fruit conforming with the characteristics of Prunus avium L.) -whole or halves and pitted

Passion fruit (Cultivated edible species of Passiflora)

Jack Fruit (Artocarpus hetrophyllus)

Musk Melon (Cucumis melo Lo)

Rambutan (Nephelium lappaceum L.)

Peach (Prunus persica L. BA TSCH)

Pears (Pyrus Sinensis, pyrus communis L.)

Nata De Coco (Cocos nucifera)

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.04 Thermally Processed Vegetables (Canned/ Bottled/Flexibly packed / Asceptically packed) means the product obtained from fresh, dehydrated or frozen vegetables either singly or in combination with other vegetables, peeled or un-peeled, with or without the addition of water, common salt and nutritive sweeteners, spices and condiments or any other ingredients suitable to the product, packed with any suitable packing medium appropriate to the product processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The product may be prepared in any suitable style appropriate to the product. The product may contain food

additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Drained weight of vegetables shall be not less than the weight given below:-

(1) Liquid Pack :-

(a) Mushroom	Not less than 53.0 percent
(b) Green Beans, Carrots Peas, Sweet corn/baby corn	Not less than 55.0 percent
(c) Mushroom packed in Sauce	Not less than 25.0 percent
(d) Other vegetables	Not less than 50.0 percent
(2) Solid Pack	Not less than 80.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.05 Thermally Processed Curried Vegetables / Ready to Eat Vegetables means the product prepared from fresh, dehydrated or frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. The vegetable(s), either singly or in combination, may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats and any other ingredients suitable to the product and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid, containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.06 Thermally Processed Vegetable Soups (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product, intended for direct consumption, prepared from juice/pulp/puree of sound, mature vegetables, fresh, dehydrated, frozen or previously processed, singly or in combination, by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, cooked to a suitable consistency and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may be clear, turbid or cloudy.

The product shall have total soluble solids (m/m) not less than 5.0 percent except for tomato soup where it shall be not less than 7.0 percent (w/w).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water

capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.07 Thermally Processed Fruit Juices (Canned, Bottled, Polypacked And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, intended for direct consumption obtained by a mechanical process from sound, ripe fruit or the flesh thereof and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and later reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. One or more of the nutritive sweeteners may be added in amounts not exceeding 50 g/kg, and not exceeding 200g/kg, in very acidic fruits. The product is not required to be called sweetened juice till the added nutritive sweeteners are not in excess of 15g/kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall meet the following requirements:-

FRUIT JUICES

	TSS Min.(%)	Fruit content Min.(%)	Acidity Min.(%)	Volatile Acids Max(g/kg)	Added Nutritive Sweeteners Max(g/kg)	Ethanol Content Max(g/kg	Essential Oils Max(ml/kg)	Mineral Impurities in 10% HCL Max(g/kg)
Apple Juice	10		3.5	0.4	-	5	-	-
2. Orange Juice (a) Freshly expressed	10	•	3.5	Traces	50	3	0.4	-
(b) reconstituted from concentrate	11	-	3.5	Traces		3	0.4	-
3. Grape Fruit Juice	9	-		-	50	3	0.3	
4. Lemon Juice	6		4.0	-	200	3	0.5	_
5. Lime Juice	-	-	5.0	-	200	3	0.5	-
6. Grape Juice (a) Freshly expressed	15	-	3.5	0.4	-	5		20
(b) reconstituted from concentrate	16	-	3.5	0.4	-	5	-	20
7. Pineapple Juice (a) Freshly expressed	1	-	3.5	_	50	3	-	
(b) reconstituted from concentrate	13.5		3.5	-	-	3	-	-
8. Black Current	11		3.5	1.2	200	3	-	20
 Mango, Guava or any other pulpy fruit 	15	50	3.5	-	GMP	3	-	20
10. Other Fruit Juices of single species not very acidic		-	3.5	Traces	50	4	0.4	20
11. Other Fruit Juices of single species very acidic	10	-	3.5	Traces	200	4	0.4	20

				,	•			
12. Other Fruit Juices of single	10	•	3.5	Traces	50	4	0.4	20
species or combination				·				
thereof - not very acidic			•					
13. Other Fruit Juices of single	1	-	3.5	Traces	200	4	0.4	20
species or combination								
thereof - very acidic					·			

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.08 Thermally Processed Vegetable Juices (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the unfermented but fermentable product or may be lactic acid fermented product intended for direct consumption obtained from the edible part of one or more vegetables, including roots, and tubers (e.g. carrots, garlic), stems & shoots (e.g. Asparagus), leaves & flowers (e.g. spinach and cauliflower) and legumes (e.g. peas) singly or in combination, may be clear, turbid or pulpy, may have been concentrated & reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition & quality factors of the juice and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, vinegar, whey or lactoserum having undergone lactic acid fermentation not more than 100 gm/kg and any other ingredients suitable to the product.

The product shall have total soluble solids free of added salts not less than 5.0 percent (w/w).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.09 Thermally Processed Tomato Juice means the unfermented juice obtained by mechanical process from tomatoes (Lycopersicum esculentus L) of proper maturity and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a containers, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and reconstituted with water for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. The product may contain salt and other ingredients suitable to the product. The product shall be free from skin, seeds and other coarse parts of tomatoes. The product shall have pleasant taste and flavour characteristic of tomatoes free from off flavour and evidence of fermentation.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:-

(1) Total Soluble Solids m/m free of added salt

Not less than 5.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.10 Thermally Processed Fruit Nectars (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means an unfermented but fermentable pulpy or non-pulpy, turbid or clear product intended for direct consumption made from fruit singly or in combination, obtained by blending the fruit juice / pulp / fruit juice concentrate and/or edible part of sound, ripe fruit(s), concentrated or unconcentrated with water, nutritive sweeteners and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

Lemon and Lime juice may be added as an acidifying agent in quantities which would not impair characteristic fruit flavour of the fruit used. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:

	TSS Min. (%)	Min. Fruit Content (%)	Ethanol content Max (g/kg)	Essential oils Max. (ml.kg)
NECTARS OF				
<u>CITRUS JUICE</u>				
Orange Nectar	15	50	3	0.4
Grape Fruit Nectar	15	50	3	0.4
Pineapple Nectar	15	40	•	-
Mango Nectar	15	30 -	3	
Guava Nectar	15	25	3	-
Peach Nectar	15	40	4	
Pear Nectar	15	40	3	
Apricot Nectar	15	35	3	
Non-pulpy Black Current Nectar	15	30	2	-
Other Fruit Nectar	15	50	3	0.4
Other Fruit Nectars of High Acidity / Pulpy / Strong Flavour	15	25	, 3	0.4
Mixed Fruit Nectar	15	40	3	0.4

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.11 Thermally Processed Fruit Beverages / Fruit Drink / Ready to Serve Fruit Beverages (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means an unfermented but fermentable product which is prepared from juice or Pulp/Puree or concentrated juice or pulp of sound mature fruit, by blending with nutritive sweeteners and water or milk and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble Solid (m/m)

(a) Tomato Beverage / Drink

Not less than 7.0 percent

(b) All other beverage / drink

Not less than 10.0 percent

(2) Fruit content (m/m)

(a) Lime ready to serve beverage

Not less than 5.0 percent

(b) All other beverage / drink

Not less than 15.0 percent

(c) Product containing milk

Not less than 10.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.12 Thermally Processed Mango Pulp I Puree and Sweetened Mango Pulp I Puree (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe mangoes(Mangifera indica.L.), by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/kg. However, the product shall be described as sweetened Mango pulp/puree if the amount of nutritive sweeteners is in excess of 15 gm./kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:

(1) Total Soluble Solids (m/m)

(a) Sweetened

Not less than 16.0 percent

(b) Unsweetened

Not less than 14.0 percent

(2) Acidity as Citric Acid

Not less than 0.3 percent

(3) Ethanol content

Not more than 3 gm/kg.

Che container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.13 Thermally Processed Fruit Pulp / Puree And Sweetened Fruit Pulp / Puree (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe fruit of any suitable kind & variety by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/kg. However, the product shall be described as sweetened Mango pulp/puree if the amount of natritive sweeteners is in excess of 15 gm./kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The product shall have total soluble solid (m/m) not less than 8.0 percent exclusive of added sugar.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

In 16.14 Thermally Processed Concentrated Fruit / Vegetable Juice / Pulp / Purce (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the uncommended product which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or proceed sound, ripe fruit(s) / vegetable(s), from which water has been removed to the extent to the product has a soluble content of not less than double the content of the original juice/ processoribed vide item A.16.07. Natural volatile components may be restored to the stess where these have been removed. It may be pulpy, turbid or clear and theat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as a politage.

the container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed is capable of holding when completely filled.

Thermally Processed Tomato Puree And Paste (Canned, Bottled, Med And/Or Aseptically Packed) means unfermented product which is a structure to the concentrating the juice of sound ripe tomatoes to the because them. It may contain salt and other ingredients suitable to the products.

the product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

S.No.	Product	Total Soluble Solids (w/w)
1.	Tomato Puree	Not less than 9.0 percent
2.	. Tomato Paste	Not less than 25.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.16 Soup Powders means the products obtained by mechanical dehydration of fresh vegetables/fruits juice/pulp/puree of sound, vegetables/fruits and or earlier concentrated, dehydrated, frozen or processed fruits & vegetables, singly or in combination by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, as appropriate to the product and packed suitably to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

(1) Moisture (m/m)

Not more than 5.0 percent

(2) Total soluble solids (m/m)

Not less than 5.0 percent

A.16.17 Fruit/Vegetable Juice/ Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use Only means an unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, obtained by a mechanical process from sound, ripe fruits / vegetables.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.18 Concentrated Fruit Vegetable Juice/ Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use Only means an unfermented product, which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or puree of fruit (s) / vegetable (s), from which the water has been removed to the extent that the product has a soluble solids content of not less than double the content of the original juice, pulp, puree prescribed under item A.16.07. It may be pulpy, turbid or clear.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.19 Tamarind Pulp/Puree And Concentrate means the unfermented product which is capable of fermentation, obtained from fresh or dried tamarind, by boiling with water and sieving it, and preserved either by thermal processing or by using permitted preservatives.

Tamarind Concentrate is the product obtained from tamarind pulp / puree from which water has been removed by evaporation to achieve appropriate concentration.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

	Minimum TSS%	Minimum Acidity%	Ash Insoluble in Acid % (Maximum)
Tamarind Pulp/Puree	50	7	0.6
Tamarind Concentrate	65	9	0.8

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.20 Fruit Bar / Toffee means the product prepared by blending Pulp/Puree from sound ripe fruit, fresh or previously preserved, nutritive sweeteners, butter or other edible vegetable fat or milk solids and other ingredients appropriate to the product & dehydrated to form sheet which can be cut to desired shape or size.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

(1) Moisture (m/m)	Not more than 20.0 percent	
(2) Total soluble solids (m/m)	Not less than 75.0 percent	
(3) Fruit content (m/m)	Not less than 45.0 percent	

A.16.21 Fruit/Vegetable Cereal Flakes means the product prepared by blending fruit(s) Pulp/Puree of sound ripe fruit(s) of any suitable variety, fresh, frozen or previously preserved, starch, cereals & nutritive sweeteners, other ingredients appropriate to the product with or without salt & dehydrated in the form of flakes.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

(1) Moisture (m/m)	Not more than 6.0 percent
(2) Acid insoluble Ash (m/m)	Not more than 0.5 percent
(3) Starch (m/m)	Not more than 25.0 percent

A.16.22 Squashes, Crushes, Fruit Syrups/ Fruit Sharbats means the product prepared from unfermented but fermentable fruit juice/puree or concentrate clear or cloudy, obtained from any suitable fruit or several fruits by blending it with nutritive sweeteners, water and with or without salt, aromatic herbs, peel oil and any other ingredients suitable to the products.

Lime Juice Cordial means a clear product free from any cellular matter, obtained by blending unfermented but fermentable clarified juice of lime with nutritive sweeteners & water with or without salt and peel oil and any other ingredients suitable to the products.

Lemon Barley water means the product prepared from unfermented but fermentable lemon juice by blending it with nutritive sweeteners, water with or without salt and peel oil and barley starch not less than 0.25 percent and any other ingredient suitable to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

Name of the Products	Min (%) of fruit juice/puree in the	Min. T.S.S.	Acidity
	final product	(%)	Max.
(1) Squash	25	40	3.5
(2) Crush	25	55	3.5
(3) Fruit Syrup/Fruit Sharbats	25	65	3.5
(4) Lime Juice Cordial	25	30	3.5
(5) Lemon Barley Water	25	30	2.5

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.23 Synthetic Syrups means the product obtained by blending nutritive sweeteners with water and other ingredients appropriate to the product and preserved either by maintaining high concentration of nutritive sweeteners or by using permitted preservatives.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The product shall be free from extraneous matter and crystalisation. When suitably diluted shall have the colour and flavour characteristic of the product.

Minimum Total soluble solids (m/m) shall not be less than 65.0 percent.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.24 Ginger Cocktail (Ginger Beer Or Gingerale) means the product prepared by blending ginger juice or its oleoresin or essence with water and nutritive sweeteners.

The product shall be free from extraneous matter and crystalisation. When suitably diluted shall have the colour and flavour characteristic of the product.

The minimum total soluble solids shall not be less than 30.0 percent (m/m).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.25 Synthetic Syrup for use in Dispensers for sweetened aerated water means sweetened aerated water obtained by blending nutritive sweeteners with water and other ingredients appropriate to the product.

The total soluble solid content (m/m) of the product shall not be less than 50 percent. The product when suitably reconstituted shall conform to the requirements of sweetened aerated water and match in all respects, except Carbon Dioxide contents, with similar product as bottled for direct consumption. It shall be free from extraneous mater and crystallization.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.26 Murabba means the product, prepared from suitable, sound whole or cut grated fruits, rhizome or vegetables, appropriately prepared, suitable for the purpose, singly or in combination, by impregnating it, with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following composition:

(1) Total soluble solids(m/m)

Not less than 65.0 percent

(2) Fruit contents (m/m)

Not less than 55.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.27 Candied, Crystallised And Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel

Candied Fruits / Vegetables / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from sound and ripe fruits, vegetables, rhizomes or fruit peel, of any suitable variety, appropriately prepared, by impregnating it with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

Crystallised Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from candied product by coating with pure crystallised sugar or by drying the syrup on wet candied fruit.

Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from candied product by coating it with a thin transparent layer of heavy syrup with or without pectin which has dried to a more or less firm texture on the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The total soluble solids of these products (m/m) shall be not less than 70.0 percent.

A.16.28 Mango Chutney means the product prepared from washed. clean. sound raw mango (Mangifera indica L.) of any suitable variety. which have been peeled. sliced or chopped or shreded or comminuted and cooked with nutritive sweeteners. It may contain Salt. Spices. Condiments and any other ingredient suitable to the product and preserved by thermal processing/or other means.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble solids (m/m)	Not less than 50.0 percent
(2) Fruit content (m/m)	Not less than 50.0 percent
(3) pH	Not more than 3.5
(4) Total ash	Not more than 5.0 percent
(5) Ash insoluble in hydrochloric acid	Not more than 0.5 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.29 Tomato Ketchup and Tomato Sauce means the product prepared by blending tomato juice/Puree of appropriate concentration with nutritive sweeteners, salt, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and heating to the required consistency. Tomato Paste may be used after dilution with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition of the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis

Not less than 25.0 percent

(2) Acidity as acetic acid

Not less than 1.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.30 Culinary Pastes /Sauces Other Than Sova Sauce means a culinary preparation used as an adjunct to food, prepared from edible portion of any suitable fruit/vegetable including, roots, tubers & rhizomes, their pulps/purees, dried fruits, singly or in combination by blending with nutritive sweeteners, salt, spices and condiments and other ingredient appropriate to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. It may contain caramel but shall not contain any other added colour whether natural or synthetic. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

Name of the Product	Total Soluble Solids (Salt free basis) (m/m)	Acidity % (as acetic acid)
(1) Chilli Sauce	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent
(2) Other Sauces	Not less than 15.0 percent	Not less than 1.0 percent
(3) Culinary Paste	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.31 Soyabean Sauce means the product obtained from wholesome soyabeans, by fermenting the soyabean paste in which trypsin inhibitors have been inactivated & blending with salt, nutritive sweeteners. It may contain spices and condiments and other ingredients appropriate to the product preserved by using permitted preservative.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis

Not less than 25.0 percent

(2) Acidity as acetic acid

Not less than 1.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.32 Brewed Vinegar means a product obtained by alcoholic and acetic acid fermentation of any suitable medium such as fruits, malt (brewed exclusively from malted barley or other cereals), molasses, Jeggary, Sugar Cane juice etc. with or without addition of caramel and spices. It shall not be fortified with acetic acid.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Acidity (m/v)

Not less than 3.75 percent calculated as acetic acid

(2) Total Solids (m/v)

Not less than 1.5 percent

(3) Total ash content

Not less than 0.18 percent

- (4) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid, lead or copper. Arsenic shall not exceed 1.0 percent. It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.
- 5) Malt Vinegar, in addition, shall have at least 0.05 percent of Phosphorous pentoxide (P_2O_5) and 0.04 percent of Nitrogen.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

- A.16.33 Synthetic Vinegar means the product prepared from acetic acid with or without caramel & spices and shall confirm to the following requirements:
 - 1) Acidity of the product shall not be less than 3.75 percent m/v.
- 2) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid, lead or copper. Arsenic shall not exceed 1.0 percent. It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.

Synthetic vinegar shall be distinctly labelled as SYNTHETIC- PREPARED FROM ACETIC ACID.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.34 Carbonated Ready To Serve Fruit Beverages means the product obtained by blending fruit/vegetable juice or pulp with nutritive sweeteners, water and other ingredients appropriate to the product and impregnating it with carbon dioxide under pressure, before sealing the container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total soluble solids (m/m)

Not less than 10.0 percent

(2) Fruit content (m/m)

(a) Lime or Lemon juice

(b) Other fruits

Not less than 5.0 percent Not less than 10.0 percent (3) Gas Volume

Not less than 2.5 percent Not more than 3.0

(4) pH

The product shall have the colour, taste & flavour characteristic of the product & shall be free from extraneous matter.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.35 Jam means the product prepared from sound, ripe, fresh, dehydrated, frozen or previously packed fruits including fruit juices and fruit juice concentrate, by boiling its pieces or pulp or puree with nutritive sweetener to a suitable consistency. It may also contain fruit pieces, butter or edible vegetable fat, spices and condiments and any other ingredients suitable to the products.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total soluble solids (m/m)

Not less than 65.0 percent

(2) Acidity as citric acid

Not more than 1.1 percent

The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

-	Black currents	35 percent
-	Ginger	25 percent
-	Other Berry fruits	25 percent
-	Cashew Apple	23 percent
-	Passion Fruits	8 percent

In case of Mixed Fruit Jam where wo or more than fruits are used in combination, the weight of each fruit shall not be less than 10% of the weight of combined fruit ingredient.

A.16.36 Fruit Jelly means the product prepared by boiling fruit juice or fruit (s) of sound quality, with or without water, expressing and straining the juice, adding nutritive sweeteners, and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling. The product shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear, sparkling and transparent. When removed from the container, it shall retain its form and quiver rather flow.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
(2) Acidity as citric acid (3) pH	Not more than 1.1 percent
(B) pH	Not more than 3.5

product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

-	Black currents	35 percent
-	Ginger	25 percent
-	Other Berry fruits	25 percent
	Cashew Apple	23 percent
_	Passion Fruits	8 percent

In case of Mixed Fruit Jelly where two or more than two fruits are used in combination, the weight of each fruit shall not be less than 10% of the weight of combined fruit ingredient.

A.16.37 Fruit Cheese means the product prepared from pulp/puree of sound, ripe fruit (s), whether fresh, frozen or previously preserved, by cooking with salt, nutritive sweeteners, butter or edible vegetable fat to attain a thick consistency so that it sets on cooling. Cheese shall be neither too soft nor too hard to chew.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-.

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 70.0 percent
(2) Acidity as citric acid	Not more than 1.1 percent
(3) pH	Not more than 3.5

The product shall be manufactured from not less than 45 parts, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

_	Black currents	35 percent
_	Ginger	25 percent
	Other Berry fruits	25 percent
_	Cashew Apple	23 percent
	Passion Fruits	8 percent

It may be prepared from any of the suitable fruits, singly or in combination. It shall have the flavour of the original fruit(s) and shall be free from burnt of objectionable flavours and crystallization.

A.16.38 Citrus Marmalades means a product prepared by boiling sound Citrus fruits with peel, pulp and Citrus Juice, with or without water, added nutritive sweeteners and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling of the product. It shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear and transparent.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
(2) Acidity as citric acid	Not more than 1.1 percent
(3) pH	Not more than 3.5
(4) Fruit content except peel (m/m)	Not less than 45.0 percent
(5) Peel in suspension	Not less than 5.0 percent
•	and Not more than 7.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water

capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.39 Dehydrated Fruits means the product, prepared from edible part of suitable variety of sound fruit, free from blemishes, insect or fungal infection, of appropriate maturity, from which, moisture has been removed, under controlled conditions of temperature, humidity and airflow, to the extent that the product is preserved.

It may be whole, sliced, quarters, pieces or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from extraneous material, black, brown or dark brown pieces whether due to scorching or enzymatic reaction. When reconstituted by cooking as per the direction on the label the product shall have colour, flavour and texture of the cooked fruit used for preparing it. The product shall have the moisture content not more than 20.0 percent m/m. When in form of powder, it shall be free flowing and free from agglomerates.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.40 Dehydrated Vegetables means the product, prepared from edible portions of suitable variety of sound vegetable, free from insect or fungal infection, free from blemishes, suitably prepared, from which moisture has been removed under controlled conditions of temperature, humidity & airflow, to the extent that the product is preserved.

It may be whole, sliced, quarters, pieces, flakes, kibbled, granules or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from discolouration due to scorching or enzymatic reaction. It shall be free from stalks, peels, stems and harmless extraneous matter. When reconstituted by cooking as per the direction on the label the product shall have colour, flavour and texture of the cooked vegetable used for preparing it. When in form of powder, it shall be free flowing and free from agglomerates.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

Table

Name of Vegetables	Moisture Max %	SO ₂ (PPM)	Total Ash Max	Acid insoluble Ash Max.	Peroxidase Test	Dehydration Ratio Min.
Green Leafy Vegetable	7%	Not more than 2000ppm	-	-	Negative	5.5:1
Tubers like A:vi Lotus-Roots Tapioca Yam Carrot Potato	7%	Not more than 2000ppm	_	-	Negative	3.5:1
Karela	6%	-	-	_	Negative	5.5:1
Cabbage	6%	Not more than 2000 ppm	-	-	Negative	5:1
Okra	8%	Not more than 2000ppm	-	-	Negative	3.5:1

Onion	8%	-	5%	0.5%	Negative	5:1
Garlic	6%	-	5%	0.5%	Negative	4.5:1
Other Vegetables	8%	Not more than 2000 ppm	5%	0.5%	Negative	3.5:1
Powders of Onion & Garlic	5%	-	5%	0.5%	Negative	-
Powders of other vegetables including tomatoes	5%	Not more than 2000 ppm	5%	0.5%	Negative	-

A.16.41 Frozen Fruits/Fruit Products means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption without further processing except for repacking, if required. Frozen Fruits/Fruit products are prepared from fresh, clean, sound, whole, fruits of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes, if required, and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18° C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective Fruits/Fruit product in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.42 Frozen Vegetables means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption without further processing except for repacking, if required. Frozen vegetables are prepared from sound, clean vegetables of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18° C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

It shall have normal colour characteristic of the individual Vegetable except when artificial colour is used and/or firming agents are used for technical reasons. It shall have taste & flavour characteristic of the kind & variety of the vegetable used & shall be free from sand, grit & other foreign matter.

The product shall test negative for peroxidase. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.43 Frozen Curried Vegetables/Ready-to-eat Vegetables means the product prepared from Fresh, Dehydrated or Frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. Vegetable(s) either singly or in combination may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetables in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats and any other ingredients suitable to the product and subjected to freezing process in appropriate equipments. Freezing operation shall not be regarded as

complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18°C at the thermal center after thermal sterilization.

The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.44 Fruit Based Beverage Mix / Powdered Fruit Based Beverage means a product, in powder form, intended for use after dilution, obtained by blending fruit solids with nutritive sweeteners and other ingredients appropriate to the product & packed in hermetically sealed containers to prevent spoilage. It shall have colour & flavour characteristic of the named fruit.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Moisture (m/m)

Not more than 1.0 percent

(2) Fruit content (m/m) when reconstituted by dilution according to direction for use on the label.

Not less than 10.0 percent

A.16.45 Fruits and Vegetables Chutney means the product prepared from washed, clean, sound raw fruit(s) and / or vegetable(s) of any suitable variety, which have been peeled, sliced or chopped or shreded or comminuted and cooked with nutritive sweetener. It may contain salt, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and preserved by thermal processing or other means.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total soluble solids (m/m)(2) Fruits and Vegetable content (m/m)

Not less than 50.0 percent Not less than 50.0 percent

(3) pH

Not more than 3.5

(4) Total ash(m/m)

Not more than 5.0 percent

(5) Ash insoluble in hydrocholoric acid(m/m)

Not more than 0.5 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled. This requirement shall not be applicable for bulk packs for industrial use.

A.16.46 Pickles means the preparation made from fruits or vegetables or other edible plant material including mushrooms free from insect damaged or fungal infection, singly or in combination preserved in salt, acid, sugar or any combination of the three. The pickle may contain onion, garlic, ginger, sugar, jaggery, edible vegetable oil, green or red chillies, spices, spice extracts/oil, limejuice, vinegar/acetic acid, citric acid, dry fruits and nuts. It shall be free from copper, mineral acid, alum, synthetic colours and shall show no sign of fermentation.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Pickles may be of following combinations:-

(a) Pickles in Citrus juice or Brine conforming to the following requirements:

(1) Drained Weight

Not less than 60.0 percent

(2) Sodium Chloride content when packed in Brine

Not less than 15.0 percent

(3) Acidity as Citric Acid when packed in Citrus Juice

Not less than 1.2 percent

(b) Pickles in Oil

(1) Drained Weight

Not less than 60.0 percent

(2) Fruit and vegetable pieces shall remain submerged in oil:

(c) Pickles in Vinegar

(1) Drained Weight

Not less than 60.0 percent

(2) Acidity of vinegar as acetic acid

Not less than 2.0 percent

Dry Pickle (Pickle without medium) means the pickles other than enumerated above. This may contain ingredients given in Para 1 of this specification. Such pickles shall be labelled as "(give name of vegetable or fruits) Pickle only".

A.16.47 Table Olives means the product obtained from sound clean fruits of proper maturity from Olive tree (Olea europaea sativa Hoff of link) and suitably processed and preserved by natural fermentation / thermal processing or by addition of preservative. The product may be in the form of green olives, olives turning colour before complete ripeness or black olives and may be whole, stoned(pitted) stuffed, halved, quartered, sliced, chopped, minced or in broken form. The product may contain water, common salt, vinegar, olive oil, nutritive sweeteners and stuffing material pimiento, onion, almond, celery, anchovy, olive, orange or lemon peel, hazelnut capers etc singly or in combination or in the form of a paste, spices, spice extracts and aromatic herbs. The product shall be of uniform colour except seasoned olives and olives turning colour free from any foreign matter, off flavour and taste and abnormal fermentation. The product may contain food additive permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

Product in brine	Sodium Chloride in brine	PH of brine	Acidity of brine as lactic acid
1) Green olives treated/untreated	-	-	-
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 5.0 percent	Not more than 4.0 percent	-
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5 percent	-
(iii) with natural lactic fermentation	-	-	Not less than 0.4 percent

...

2) Seasoned green olives	-	-	•
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 4.0 percent	Not more than 4.0 percent	-
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5 percent	-
3) Olives turning colour – all treatments	Not less than 6.0 percent	-	-
4) Black Olives			
i) In brine	Not less than 7.0 percent	-	-
ii) in dry salt	Not less than 10.0 percent	-	-

(2) Damaged Units

Not more than 8.0 percent by count

(3) Insect damaged Units

Not more than 12.0 percent by count

(4) Harmless foreign matter

Not more than I unit/Kg

Explanation:-

Damage Units: Units showing imperfection or damage to the mesocarp which may or may not be associated with superficial marks.

Insect Damaged Units:- Units showing insect holes or deformed fruits or those with abnormal stains or whose mesocarp has an abnormal aspect.

Harmless Foreign matter – Any vegetable matter not injurious to health such as leaves, stem etc.

A.16.48 Grated Desiccated Coconut means the product obtained by peeling, milling and drying the kernel of coconut (cocos nucifera). The product may be in the form of thin flakes, chips or shreds. The product shall be white in colour free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from rancidity and evidence of fermentation. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:-

(i) Extraneous Vegetable matter	Not more than 15 units/100 gm
(ii) Moisture (m/m)	Not more than 3.0 percent
(iii) Total Ash (m/m)	Not more than 2.5 percent
(iv) Oil Content (m/m)	Not less than 55.0 percent
(v) Acidity of extracted fat pressed as Lauric Acid (m/m)	Not more than 0.3 percent
(vi) Sulphur Dioxide	Not more than 50.0 mg/kg

Explanation: -

Extraneous vegetable matter: - Fragments of shell, fibre, peel and burnt particles.

3. After item A.28, the following shall be inserted, namely:-

A.28.01 Raisins means the product obtained by drying sound, clean grapes of proper maturity belonging to Vitis vinifera L. The product may be washed, with or without seeds and stems and may be bleached with Sulphur Dioxide. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have uniform colour, pleasant taste and flavour, free from odour and taste and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring matter. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:

(i) Moisture (m/m)	•	Not more than 15.0 percent
(ii) Damaged Raisins (m/m)		Not more than 2.0 percent
(iii) Sugared Raisins (m/m)		Not more than 15.0 percent

Explanation:-

(1) **Damaged Raisins**: Raisins affected by sunburn, scars, mechanical injury which seriously affects the appearance, edibility and keeping quality.

(2) Sugared Raisins: Raisins with external or internal sugar crystals which are readily apparent and seriously affect the appearance of the raisins.

A.28.02 Pistachio Nuts means the product obtained from mature seeds of Pistacia vera L which have been sun dried and their shells opened naturally or mechanically. The product may be raw, roasted, salted and/or lime juice treated. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from odour and taste, mustiness and rancidity. The product shall be free from food additives. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:

(i) Moisture (m/m)	Not more than 7.0 percent
(ii) Unopened Shells (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Empty Shells (m/m)	Not more than 1.0 percent

Explanation:-

- (i) Unopened Shells: Shells which are not split open but contain a fully developed kernel.
- (ii) Empty Shells: Shells in which kernel is not developed.
- (iii) Mouldy Shells:- Nuts affected by mould.

A.28.03 Dates means the product obtained by drying sound, clean fruits of proper maturity belonging to Phoenix dactylifera. The product may be washed, pitted or unpitted, with or without cap, pressed or loose. The product may be treated with sugar, glucose syrup, flour and vegetable oil. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and smell, free from odour and evidence of fermentation. The product shall be free from any added colouring matter. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:-

(i) Moisture (m/m)

Not more than 30.0 percent

(ii) Ash insoluble in dil Hcl

Not more than 0.1 percent

(iii) Blemished / Damaged Units

Not more than 5.0 percent

Explanation:-

(i) Blemished:- Units showing scars, discoloration, sun burn, dark spots on the surface

(ii) Damaged:- Dates affected by mashing and / or tearing of the flesh exposing the pit or significantly changing the appearance.

A.28.04 Dry Fruits and Nuts means the products obtained by drying sound, clean fruits and nuts of proper maturity. The product may be with or without stalks, shelled or unshelled, pitted or unpitted or pressed into blocks. The product shall be free from mould, living / dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall be uniform in colour with a pleasant taste and flavour characteristic of the fruit / nut free from off flavour, mustiness, rancidity and evidence of fermentation. The product shall be tree from added colouring. The product shall conform to the following requirements:-

(i) Extraneous Vegetable matter (m/m)

Not more than 1.0 percent

(ii) Damaged / Discoloured units (m/m)

Not more than 2.0 percent

(iii) Acidity of extracted fat expressed as Oleic Acid

Not more than 1.25 percent

Explanation:-

- (i) Extraneous vegetable matter: stalks, pieces of shells, pits, fibre, peel, etc.
- (ii) Damaged / Discoloured :- Units affected by sunburn, scars mechanical injury, discolouration and insects.

After Appendix B of these rules, Appendix C shall be inserted, namely:-

Appendix C

(See Rule 5)

Table No. 1

Furits not specified	K	T	T	9	<u> </u>	9	5			Ţ,	Ţ	250pp	T						-	Γ	T					20000	 :					T	T			8	È		
bratanO elqqA	Ø	1	ľ	970	-	9		+	†	 	\dagger	g Q	E					_		f	T					20000	<u>E</u>			••••		†	\dagger			0000			
insigemo¶ e	24	T	ľ	9	+	9	-	Ť	,		†	dag	T					-	_	r			_		-		_					t	t						
Menu	8	t	ľ	9	L	ON C	┸	1	t	<u> </u> ,	t	Š	-					_			H	_				200pp 200pp	<u>E</u>					t	\dagger		_	00ee52	Ε		
Гіси	6	T	ľ	9	-	a No	-	+	+	<u> </u>	†	550pp 56	T		_				-	-						200pp 2	E E					t	t			00pp 2	E E	-	
Pappya	8		Ė	2		GW6	┿-	1	1	,	1	550pp							_							200pp 2						f	t			2000	Ε		-
Chicku	F	l	ľ	GMD.	+-	GND	+-	†	†	<u> </u>	T	ddo	T		_					H			_			200pp 2						T	T			2 dd00	<u>Ε</u>		
WARNS	9		Ė	d We	╀	GMP	┿	† -	\dagger	,	\dagger	ddQ													-	200pp 2	E		•							2000	: :	-	
seoSu ny	2		-	d No	╀╌	-		†		 	\dagger	SSOppm Se	┞												,		Ī.	Τ.	Ţ.	Ι.	Τ.	┢	<u> </u>	Ι.		<u>~</u>	Ē		,
	L	-	-	⊢	╀	<u> </u>	H	+	+	H	+	950 mg	+			_	_				H	_			-	\vdash		+		ł	+	-	-	+	H		-		+
	#		-	GMD	╀	GMP	-		-		-	550ppm	ļ						4	\dashv	-	_		-	<u>'</u>	L	Ļ	<u>'</u>	Ľ	Ľ	ļ.	L	-		Ľ	<u> </u>	ļ.	•	4
Apricol	13			GMP	┪	ŀ		Ľ		٠	L	<u>-</u>						_					1	•	,	<u>ا</u>	Ŀ	Ŀ	ŀ	•	ŀ	L	Ŀ	,	Ĺ	Ŀ	Ŀ	'	1
isoldonT beie8 hur4	- 12			GMP	ŀ	•		,				mqq007														200000										200	5		
Fruit Cocidail	- 11			G-MD	ļ.							950ppm														200mm										200mm			
negnanO	10			GM GM GM				10ppm				250ppm									·	,	·				-	Ţ.		,	,			ŀ					Τ.
hnedward?	6		Ť	GMP	,	GMP	l	,	Ī		l															200pp	-			_	_			_		200pp			
med	.		Ϊ	GMP		GMP						u ggobb							7	1	-	,			1		<u>.</u>	T,	Ţ.	<u>.</u>	Ţ,		,	Π.			۱		Π,
hmedqeeA	-	1	4	GMP			-	t				40 E	 						+		_[200ppm	↓ :	Т.,	J	_	L	-	-	Ш	نـــا	200000	 	Ц	
	9	┪	<u>-</u>	OMO.	,	,	-	ŀ	-		H		-						+	1						200pp 20						_	<u> </u>			200pp	<u>}</u>		
hqqəəniq	2	+	4	3MP G	-	t	\vdash		-	wdd			┞	_	_				+	+		<u> </u>	.[Τ,		<u>R</u>	Ē.	Τ.		Γ.	Γ.	-	-	П	,	<u>გ</u>	٤	,	Τ.
din-1	-	+	٠,	_	H	•	\vdash	ε	L	10	H	Ę	H			_			+	+	+		+				_	╀	-	-	H		ļ	H		H		\dashv	+
iden8	*	_	÷	QMP	_		L	10ppm	-			mgggg u	L					-	1	4	'	'	_	'	•	_	_	ļ.	Ĺ	Ľ	Ŀ	_	Ĺ		•	•	•	•	1
rectaged	2		,	OM D	,					٠		udd0gg				-					·	•	·	٠	٠	•	•	·	'		·		•	ŀ		•	٠	•	٠.
o emith evitibbA	2	Ackdhying Agents	Acetic Acid	Citric Acid	Furnante Acid	Lactic Aold	Ambelouding Agent	Methyl Cellulose	Antifoaming Agents	Dimethyl Polystonane		Ascorbic Acid	COLOURS (Can be		combination within the	specified limits but	within the same class	i.e. either natural or	evnithetici	Natural:	Chlorophyli	Canamel	Curcumin or turnario	Deta-Carolina	Beta apo-8 cerotenal	Methylester of Beca-apo-	Ethylester of Beta-spo-8	Centheoanthin	Riboflavin, Lactoflavin	Annetto	Saffron	Synthetic	Poncea 4R	Camplaine	Enythrosine	Tarterzho	Sunset Yello FCF	Indigo Carmine	Brilliant Blue FCF
oN.I&	-	4	7	~	-	7	9	F	S	F	٥	=	Ĭ				_	_		J	7		Т	7		9	-	-	•	2	Ξ	ē	F	ł I	3		5	9	- 4

sbecined

ion stiund

356 Pg Mg

Table No.1

alqqA 350 mgd Dratava 350 Pg Mg tnsngsmo¶ 350 Ppm Kenn 350 PPM ідэіЛ 350 Pg 4 Pappya List of Food Additives for use in food products given below:-350 PPm Сијски 350 PPm Бубид 350 ppm รอดตินซุพู otimits9 350 ppm350 ppm Apricot 350 ppm 350 ppm Tropical Fruit Salad 350 ppm 350 ppm Cocktail Fruit Oranges 350 250 250 250 250 250 250 250 Strawberrie Pears 88 E 350 Ppm еlттеdqzs.Я 350 P m d 2 mui9 Pineapple 350 ppm 350 ppm etiunA Grape 88 g Peaches Calcium Carbonate
Calcium Bisulphite
Thickening Agents
Modified Starches FIRMING AGENTS (Singly or in Combination) Calcium Giuconate Calcium Chloride Calcium Lectate to emaM sevitibbA

ON'IS

Table No.2 List of Food Additives for use in food products given below:-

		_					Ė			<u> </u>	
Vegetables And curled vegetables / vedetables set		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP		200pm	
bns sesiu¶ IIA eloriw sis@ stilqs bns		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP		200ppm	
smjeA		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP		8 8 8	
Sell Paper		S	<u>§</u> □		₹ 6			W ₀		S Ed	
Gartic		Σ	<u>©</u> ⊾		Σ,			Θ		3 E	
anoinO eldsT		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP			
Spinach		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP	000	and E	
Garkin		GMP	GMP GMP	@ MP	₽ P	GMP		GMP		d ma	
Obstoq 199w2		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP		3 6	
Brinjel		ĕ S	_ნ ი		S c	GM		W _O	Ş	N dd	
Cauliflour		₹	돌교		8 €	В		В	Ç	3 E	
Ladies Finger		QMP P	GMP	GMP	OMD	GMP		GMP	Š	2 E	
bessecord sseq		•	GMP		GMP	GMP		•			
sugenedeA		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP	•	•	•
Aiger, Aunbruon-D Ansemesse? Anstaum Anseseand		•	GMP		10 g./Kg.	GMP		300 ppm		200ppm	
& shuntsedO tuntsedO benuq			GMP	'	10 g./Kg.	GMP		300 ppm		200ppm	
carrots		ı	GMP		GMP	GMP			ı	•	
see9 neend			GMP	ŧ	GMP	GMP		•	•		ı
smoondau M		GMP	GMP	,	GMP	GMP		GMP	•	•	1
Sweet Corn Baby Corn		GMP	GMP	,	GMP	GMP		GMP	•		,
Green Beans/ Wax Bean			GMP	,	GMP	GMP		٠	1	•	•
bennsO otemoT		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP			ı	1	-
to emisM sevidibbA	A. ACIDIFYING AGENTS	Acetic Acid	Citric Acid	Lactic Acid	4 - L-Tartaric Acid	Malic Acid	ANTIOXIDANTS (Singly)	-	ВНА	3 TBHQ	4 Acorbyl Palmitate
ON.IS	4	-	2	m	4	2	100	1	~	S.	4

			=				Ė	==	Ξ						<u> </u>	=	***		<u>`</u>				_		<u></u> ,	· vr	I TS	
Vegetables vegetables / vegetables / ready-to-est	Vegetables In curied seldsteps tee-oi-vest seldsteps seldsteps	V.									-		•			,			, ,				1	T	•	-		
bns seslug iiA elonw sisO atiiqs bns	eled bns bns eloriw stilgs									+	+	1	·			 	 	 			+	+	+	+	+	<u> </u>	+	+
sm[sA	emisЯ zezlu9 IIA		\dagger	†		\top		١,	۱,	1.	†	Τ,	, ,	t		 	١.	t,	۱.	\dagger	†		+	+	t	+		Τ,
rage9 llag	Bell Paper	+	\dagger	+		-		,	+	+	╁,	+	+	\dagger		١,	 	╁.	 	t	1	 	╁.	†:		+	.†.	+
silneð	Garlic	t	T	-		+		†.	<u>†</u> ,	†;	1.	†,	†.	+		-	f ,	†.	١,	1	+	†	 	١.	╁.	.	١.	+-
enoin@ əldsT	eldsT anoinO	1	ļ					,	١,	1.	١.	1	1.	T	,		١.	ţ,	ŀ	T	†	١.	ļ.	,	1.	1	Ι,	†,
hobnige	flosing 2	+~		 		+		,	-	١.	ϯ,	١,	 	†-		<u> </u>	<u> </u>	-	-	H	١,	†.	,	١.	١,	1	,	
nishte£)	Garkin	-	1	_		\dagger		 	-	 	 		١.	╁		-			 	-	+		,		١.	1	-	1.
Sweet Potato	otsto9	1	\vdash	-	_	+-			 	١,		-	١,	┢	1	-			 	-	 	١,			-	+		-
leįnin8	iejnin8 seet	ŀ		-						 	 		-	 		-	H	-	-	\vdash	+	١,	,		,	1.	+	
Tuoliilus	nolitios	-				-		-	,				 	 - -		-	-	١.		-	†.		-	,		+	١.	
Ladies Finger	Ladies Finger		ļ				-	,		-			<u> </u>	-	,		-	١,		T	<u> </u> ,						,	
bassaconq seeq	Processed Peas								l		۱	ł .	200mm	1			I	L	1			1	<u> </u>		200ppm	<u>.</u>	1	
augereqeA	sugerageA	-				-		,			,		Ţ,	Ì			,		,		 			,	7	Ι,	Γ.	Γ.
frundnuolð brasame seað brataum brasessag	Croundhut, Seassad and anstard		_									,	-	(,	,	-					,			,	,
,¹i∋giN	,'negiN			ļ 		+		_		-	_		-	L					Н		+	-	_	_	-	+	-	
& stunteartO Schestrut Puree	stuntsenD Suchestant Suchestant									ı		,			'	•		٠	,		,	·	•					
Carrots	Carrots							,	ı		٠.				,	,		-			١.	,		٠		,	,	
Sreen Peas	Green Peas										L		2000em	,								•	_		200ppm		L	-
sinoonfauM	Mushrooms						-	,	,			r			,	,	•	•										
and yeed	Sweet Corn/Baby nvoO								•	,	-	,	•		,	•	•	-	•			,	,			,	'	,
Areed year	neend xsW \anse8 nee8												200ppm				•								200ppm			
Canned otsmof	Canned Tomato							•	'			,	,				1	,	•			,	ı	,		,		r
	to amsM eavitibbA	COLOURS (Can be used	Jly or in combination	within the specified limits but		Natural: singly or in	atto	Chlorophyll	Caramel	Curcumin or turmeric	Beta-carotene	Beta apo-8 carotenal	Mathylester of Beta-apo-8	Ethylester of Beta-apo-8	carotenic acid	Canthaxanthin	Riboffavin, Lactoflavin	atto	uou	Synthetic	Poncea 4R	Carnoisine	Erythrosine	Tartarzine	Sunset Yello FCF	Indigo Carmine	Brilliant Blue FCF	Fast green FCF
'on'is	ON'IS	<u>ნ</u>	singly	¥ 3	± ±	(a) Nat		1 Chk	2 Car	3 Cur		5 Betz	6 Mat	7 Eth	ş	8 Can	9 2 2	10 Annatto	11 Saffron	(b) Syn	1 Pon	2 Car	3 Enyt	4 Tart	5 Sun	6 Indic		8 Fas

Table No.2

					=	=				
Yegetables (Yegetables / Yegetables	350 ppm	350 ppm	350 ppm			,	•			
bns seeluq liA elonw sis@ siliqs bns remo		350 ppm	350 ppm	350 ppm						'
smisA		350 ppm	350 mgr	SS E				ı		
reqa9 lle8		350 ppm	88 E	SS E		•	٠.			
omaĐ		8 6		98 gF	•	•	•		Γ	
anoinO eldsT		88 gF	88 g	SS E	•		,			
Cpinach		8 g	9 E	350 ppm	•	•		,		,
ni ma ð		SS &	350 Front	350 ppm		,				,
Sweet Potato		350 ppm	350 mod	350 mgr		,				,
leinh6			350 ppm		•	,	•	,		
Cauliflour			350 ppm		•	·				•
regniii seiba.		350 ppm	350 ppm	55 gr	•	•		•		· .
bessector4 sae4	,	350 ppm	350 Teg	05 gg			,	ı		,
anBauaday		•	•	•	1	,				۶ <u>و</u>
Viger, Discounted Session Dissert Disserted		,	•	,	,	1	•	d Mg		
& Chestruts & United Chestruts		,	•	-,	•	•		d MS		,
atomeo		1	,	•	٠	•	•			•
seed neese		350 ppm	350 ppm	350 ppm	,		1	-		,
втюочнаиМ		0.80 Total	Content	(dices,sir ces,wed ges)	0.45%	(whole	pieces)	-		1
Sweet Corn Baby Corn		0.80% Total	Content Conte	(dices, sli (dices ces, wed ces, w	0.45%	elone)	pieces)	•		•
Green Beans) Wax Bean		1	1	•				-		•
benns0 olsmo7		0.80% Total		(dices, slic es, wedges) 0.45%	(whole	pieces)		E .		,
to emat/ sevtilibbA	FIRMING AGENTS (Singly or in Combination)	Calcium Chloride	2 Caiclum Lectate	3 Calcium Gluconate		ļ	Mono Calcium Phosphate	7 Aluminium Potassium Sulphate	E PROCESSING AIDS	1 Stannous Chloride
ON.IE	Ω	-	7	6	4	Š	9	^	ш	-
					_				_	

Table No.2

										_				,					_					
Vegetables Aegetables vegetables / vegetables / vegetables /					-				10 e/kg	•		,		_			•						1	
bns sestud IV elonw sis0 stilqs bns	,								10 g/kg	,			_				$\cdot $		†			'		_
smisЯ		1							우 -	9 6 8					,	1	1		Ť		1		1	
Bell Paper	1	Ť							₽,	9						†	†		†		†	,		
oihae	1								₽ ;	2						1	.†		Ť		†	·		
anoinO eldaT								;	우 등	7 3							·		T		T	;		
doinach	Ť	†							2 4			_				1	†		\dagger		†	,		
Garkin	+	1			_				0 2	_				_			+		t	-	†	+	1	
Sweet Potato	+	†		_					2 5	_		_				1	+		†		+	†	1	
leįning								;	2 5	P P						1	1		T		1	1	•	_
Toofflus	I							,	10 10	2						1			1		1	1	•	
Ladies Finger	T								2 5							Ţ.	Τ		Ī		Ţ.	1	•	
Processed see9		1		1	Ţ.								1.	Ţ.		1					2	3	Sodium	
sugersqeA		1			-L	_l_			25	Ę	٠		<u>.l.</u>	j			1		<u> </u>		† -	T		_
Oroundurt, baseine and bristeum bastes and					GMP							,				GMP						+		_
Chestnuts & Chestnut Puree Niger,				Ι,								-		,		GMP	-			;		+		
Carrots	T			,		,			-				,	,		 	\mid						•	-
seaq n aa 1Ə				,	-			•	,				,	,						_			I	_
smoord auM				1.	٠	_		.L.,	1% m/m			,	J		1	1.	200 ppm					<u> </u>		
Sweet Corn									10 g/kg							,				-		,		
cnseS neetS nseB xsW						_			10 g/kg									-				ļ -		
Canned DemoT		,						,			•	,	•									,	*	
o emsM sevijibbA	THICKENING AGENTS	Vegetable Gurns (Singly or in	combination)	Arabic Gum	Carrageenan	Guar Gum	Carobobean Gum	Xanthan Gum	Alginates (Singly or in	combination)	Ammonium Alginates	Calcium Alginates	Potassium Alginates	Sodium Alginates	(v) Propyl glycol Alginate	ctines	Calcium Disodium	ethylendiamine	SOFTENING AGENTS(Singly	or in Combination)	Sodium Bi-Carbonate	2 Sodium Citrate	•	
on'is	F	<u>></u>	ಕ	¥ (i)	<u>ပ</u> ို့ (<u>e</u>)	Ø (⊞)	(iv) C	_ 1	7¥ 7¥	8	₹	Ŭ ⊞		% (≥)	<u>ة</u> 3	(vi) Pectines	<u>ථි</u> ග	7	<u>у</u>	ō	1 Sc	2		-

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

	NAME OF THE ADDITIVES	Tamarind Pulpi Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vineger	Carbonated RTS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Carbonated Water, Softdrink conc.(Hquid	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit Fruit Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mb/ Powdered Fruit Based Beverages
∢ ≪ ∾ ≥ =	ACIDIFYING AGENTS & THEIR SALTS OF SODIUM, POTASSIUM, MAGNESIUM & CALCIUM(Singly or In combination)			· .			, .				• · · · · ·	
٦	Citric Acid	1		GMP	-	GMP			,			
2 F	Fumaric Acid	•	•			,	1		-			
3 1	Lactic Acid	1	GMP					GMP	,	,		GMP
4	L-Tartaric Acid	•				GMP				,		
5 ₩	Malic Acid	•			,	GMP		,				
9 9	Phosphoric Acids		GMP in Cola					GMP in Cola				
		•	beverages only	•			•	beverages only				•
8	ANTICAKING AGENTS (Singly or in Combinations)					-						
- -	Carbonates of calcium and magnesium	'	•	,	•	-		1			,	
2 P	Phosphates of calcium and magnesium	•	•		ı	,	2% in powders		2% in powders			2% in powders only
S 8	Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide	•		,	ı		;		,			
S	ANTIOXIDANTS											
*- 	Ascorbic Acid	-	GMP	GMP	,	GMP	GMP	GMP				GMP

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

Fruit Based Frozen Beverage Mix/ Vegetables Powdered Fruit					<u></u>				200 ppm											undionz	-	<u>, </u>			dNS.						- 120 ppm			·	
Frozen Fruit/ Fruit Products										1			,				•			·			•		,				•						1.
Dehydrated Vegetable								,	•	,*	,			,				-	•	•	1		,		,				,		2000 ppm			,	
Carbonated Water, Softdrink conc.(liquid					•				Edd 001			•							100nnm						GMP				120 ppm		70 ppm			100nom	100ppm
Dehydrated Fruits							,	,		•	•	,					•		•	•	•								•		700 ррт			,	
Carbonated RTS Fruit Beverages								9	E 44										190ооп						d#E				120 ppm	i	70 ppm				١,
Vineger								GMP	only Only			,					•	-	·	•						ì			,		•			•	
Tomato Puree & Paste										<u>'</u>		•				,	-	•	·						,				250 in Puree		750 in Paste			,	
Synthetic Syrups for Dispensers								200 000	33										200ppm						GMP				200 ppm	200	350 ppm			450ppm	450pm
Tamarind Pulp/ Puree & Conc.			1	1		•	1	•	,		'		•	,			•			1		,			,				750 ppm					,	•
NAME OF THE ADDITIVES	COLOURS (Can be used singly or In combination within the same class i.e.either natural or synthetic)	Natural:	Chlorophyli	Caramel	Curcumin or turmeric	Beta-carotene	Beta apo-8 carotenal	Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid	Ethylester of Beta-apo-8 carotenic	acid	Carmaxanthin	Riboflevin, Lactoflevin	Amatto	Seffron	Synthetic	Ponceau 4R		Enfanceme	MINISTER COLUMNIC COL	Indian Camina	British ECF	Fast green FCF	FLAVOURS	Natural Flavouring and Natural	Havouing substances / Nature identical flavouring substances /	artificial flavouring substances	PRESERVATIVES (Singly or in	Companie Acid and in Sedium	Potensium Set or both Calculated as	Substant di conte	Suiphilar GH-0006	Sweeteners (Artificial) (Singly or In Combinedon)		Sections Sodium	Secreme Sodem Aceultane-K
S. Š	:[ه	ੂਰ -	-	7	6	4	S.	ယ	_		J.	a (Т	Т	ê	_,	,	<u>, </u>	,,		,		E	_			4	Ī,	_	Т	1		ľ	-	

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

چ رو چ	NAME OF THE ADDITIVES	Temarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tornato Purse & Paste	Vineger	Carbonated RJS Fruit Beverages	Dehydrated Frufts	Carbonated Water, Softdrink conc.(liquid	Dehydrated Vegetable	Frozen Frutt Frutt Products	Frozen Fruit Fruit Vegetables Products	Fruit Based Beverage Mix/ Powdered Fruit Based Beverages	
I	THICKENING AGENTS / STABILISING/EMULSIFYING AGENTS									·			
-	Vegetable Gums (Singly or in combination)						,					,	
	Gum Arabic	,	GMP		-	GMP	-	GMP	-	-	•	GMP	
2	Alginates (singly or in combination)												
e	Calcium Alginates	•			-		-	•	-	·	•		
€	Potassium Alginates	-	GMP	•	•	GMP		GMP	•	-	,	•	
3	Sodium Alginates	_		-	•	•	•	-	,	•	•		
١	Pectines	•	-	-	-		-	GMP		'	<u>'</u>	CAMP CAMP	
l	Estergum	,	450ppm					100 ppm	•		•	100 ppm	
2	Xanthan Gum	-	0.5%				•	0.5%		-	•	0.5%	
9	Alginic Acid	-	СМР	1	•	GMP	-	GMP		•	,	GMP	
-	Ournine (As Sulphate)		450ppm subject to 100ppm in ready to serve beverage after dillution		ı	•		100 ppm	•	4	•	100 ppm	
-	Vitamins	•	GMP	1	,	GMP		GMP		-		GMP	_

Table No.4

Si.No.	Name of Additives	Candid	Murabb	Squashes.	Synthetic	Ginner	Fruit/Ven Juice					ŀ		±	
		Crystallised & Glezed		a / Crushes, Fruit Preserv Syrupe, Sharbets	Syrups	Cockail	Pulp, Purse with	Frutt/Veg		Cherry(T Churing) mango hermally Fruits and Pulp/Pure	Putp/Pure	P. 다	 6 % 8 %	Chutneys of	Green Chilli,
		Fruit	0	Lime Juice Cordial and Lemon Barley Water		and Gingerale)		Juce, Fulp Pures with preservative	Process / or ed) Veg	/ of Vegetable	œ.	Puree	, <u>v</u> =	Coriander, Grondnut, Garlic, Mixed vegetable,	Paste, Garlic Paste, Onlon Paste, Whole
ď	ACIDIFYING AGENTS													Kaw papaya	Chill Paste
-	Acetic Acid			•		dyg	CIND	910		!!		\dashv			
C	Citric Acid	GMP	GWD	GWD	and	Q T	F 645	J. C		E S	-		GMP	GMP	GMP
5	Lactic Acid		,	d No.	gre		Cien	CMF	S S S	GMP	GMP	GMP	GMP P	GMP	GMP
4	L-Tartaric Acid	GMP	GMD	GMP	Q.	OM C	LESS	JAN 5		,	'	•		•	,
w	Malic Acid	GMP	GWP.	dNC	5	L CONT				SWP.			•	GMP	GMP
ထ	Phosphoric Acid	,			5	CHINE	J. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	GMP	d W	g S	GMP		GMP	GMP	GMP
8	ANTIFOAMING AGENTS					-				GWP P	GMP	GMP PMP		GMP	GMP
Ļ	Distable Detections												-		
- ~	Mono and dighoendes of fathy	•	•	t					,	GMP				GMP	GMP
	acids and edible oils	,			1									GMO	ares
S	ANTIOXIDANTS					,			•	g₩6			-	LED	L
_	Ascorbic Acid		dMS	ONE		City									
_	COLOURS (Can be used			Line	-	1 2 5	EMB	GMP	-	GMP		GMP	-	GMP	GMP
	aingly er in combination within the same class i.e. either natural or synthetic)														
3	Natural:														
Γ	Chiorophyil		1												
2	Caramel]				•	•		•	•	•	,		•
3	Curcumin or turmeric				•			-		•	•				1
	Beta-carotene	1					•	•	-	•		•	-		-
2	Beta apo-8 carotenal	1				-				•	•	•			
9	Methylester of Beta-apo-8	·			-	_1.	•	<u>'</u>	_	•	•	-	•	-	
_	carotenic acid	200pm		200ppm	200ppm _	200ppm	ı	•	200ppm	•	•	·	'	,	
	Carotenic acid		•			<u> </u>		,				+			
80	Centhecenthin	Τ-								_	•	· .			
6	Riboflavin, Lactoflavin	T						٠		•	•				•
	Annetto	- r-			•	.1	•	•		•	•	•		•	-
	Saffron					_1_					•	•	٠		
æ	Synthetic				+					•	•		•	•	
	Ponceeu 4R					-									
2	Carmcisine		,	_			,					•	•		,
	Enythrosine		[_	•	•		•					
4	Tertarzine		<u> </u>					•				-	- •		,
	Surset Yellow FCF	- Enddonz		200ppm	100pm	200ppm	•	•	200pm	•	•	•	-	 	
	Indigo Carmine			-			•	•		t		-		-	
7	Brilliant blue FCF	·-		-		_1	,	,		•					
	Fast green FCF].			_].	-		,	•		-			
							•			١	,		,	-	
												-	-		

Table No.4

			350ppm only		fruit/vegetable	pieces				250ppm	. 100ppm	900ррги				70 00	200				GAR D					240
Chutneys of Coconut, Ginger, Corlander, Grondfrut, Garlic, Mixed vegetable,	named and a		350ppm only on	fruit/vegetable	Dieces			•		250ppm	100ррт	500ppm				795				• •	GMP		•			970
Picke e		+		ē						250 ppm	100 ppr						-	+	•	Τ.	Ţ,].			1	-
Fruit Pulpi Puree				•		٠	•	,							1	-	-	\dagger	.			1.	1		1	
Mango Pulpifure e				•	•					,	, .															
Cherry(T Chutney Mango hermatly Fruits and PulpPure Process / or ed) Vegetable e		360 ppm		no duit	II LIVEDON	\$609Id 8ID				250 ppm	100 ppm	- mdd005				0.5%			. L		- L	1	-			
Cherry(T Chu hermathy Frut Process / or ed) Veg		350000									•	,		2000ppm							·					
Concentrated Fruit/Veg Juice, Pulp Purse with preservative						•	•	GMP		e00ppm	1500ррш	100ppm		,						,						
Fruit/eg Juice, Puls, Purse with preservetive			,					GMP		mod009	1000ppm except Cherry, Strawberry, Respberry, where it shall be 2000ppm.	•		,				•		,	,		•			•
Ginger Cocktail (Ginger Beer and Gingerale)		/.		-				GMP		800 ppm	350 ppm	200ppm	-			•	,				•		•		1	•
Syrupe					,		'	GMP		600 ppm	350 ppm	1000 ppm			-					1	•	•		<u> </u>	+	
Murabb Squashes, a/ Crushes, Fruit Preservi Syrupe, Sharfats, e Lime Julce Cordle! and Lemon Barley Water				-				GMP		600 ppm	350 ppm	1000 ppm				0.5%			ł	GW6				•		
Murabb		GMP	GMP	GMB	GMP	G.W.D		GMP		200 ppm	40 ppm	500 ppm				•				,		•	•		 -	-
Cendid Crystallised & Glazed Fruit		GMP	GMP	GMP	GWP	GMP		GMP		,	1 1	200 ppm		•		•	`	,	•	•	•	•	•	,		
Name of Additives	FIRMING AGENTS (Singly or in combination)	Calcium Chloride	Calcium Lectate	Calcium Gluconate	Calcium Cerbohate	Calcium Bisulphite	FLAVOURS	Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances	PRESERVATIVES (Singly or in Combination)	Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated es Benzoic Acid)	Sulphur di-oxidde (Carry over from fruit product)	Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid	PROCESSING AIDS	Sodium Medabi-Sulprine as Sulphur Dioxide	THICKENING AGENTS	Xenthes Gum	combination)	Ammonium Alginates	Calcium Aginates	Potaseum Avginates	SOOKUM ANGURANS	Propyl glycal arginates	recange	or in Combination)	Sodium Bi-Carbonate	
Š Ž	<u> </u>		~	3	*				9	-		n	Ξ	- 33	-	- (7	\neg	<u>"</u> ξ	T	7	, <u></u>		ľ

Table No.5

sevtilbbA to email	ACIDIFYING AGENTS(Singly or	Accele Acid	Citic Acid	Fumaric Acid	Partic Acid	Lateric Acid	Maiic Acid	Phosphoric Acid	ANTICAKING AGENTS (Singly or in combination) NeO281e2	Carbonates of Calcium and	2 Phosphates of calcium and	3 Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or siticon dioxide	ANTIFOAMING AGENTS	Dimethyl Polysilogene	Mono-and dighycerides of fatty Acids of edible oils	ANTIOXIDANTS	Ascorbic Acid	BHA	TBHO	Ascrobyl palmitate
asearlO	x		GMP	GMP		d.	GMP					1		10ppm	d M		GME		,	
eeb의smr회에 jiu1국			dW.S	d We		GWB	3				_			10ррт	d¥g -		GMP			
eeffoTheä Muni			dwo	3	-	GWE)	S S			1		,			l.		GMD		,	
Fruit Cereal Flakes		,		 		,	,	-		•	 	•			1		•		,	,
bns atluni 21A eldstegaV segsneve8		1.	d Se	GMP	,	O.W.O	GWED.	,		,	<u>'</u>			-	,		GMP	,	,	
qurialeX estenup		GMP	d₩5	0.3%	GND	d S	GIMD					•					GMP			
Culinary Paste ! Other Sauces		GMP	GMP.		₽	d¥5	GMP							10ppm	10ppm		GMP	200pm	٠	
govabean Sauce		dweb	GMP	•	GMP	GMP	GMP	•	-		E.			•	•		,	•	,	•
ednog			GMP	- 1	GMP	GMP	9 ₩	•		,	-	ı	-	•	•		O N	8	e e	_
Soup powder, Frui powder, Vegetable powder, Instant FruitVegetable Chuthe Mixed(dry), Cullnary Powder, Sessoning			GMP	_	GMP	GMP	GMP					2%			•		GME	200 ppm		,
патэвИ			GMP	,	·	g M B	g¥ S	-						•		!	<u>a</u> 5	•		•
sspecticaly packet			GMP	-	•	G.	\$	·		•	_	,		,		!		-	•	
Vegetable Juice			GMP		G.	G. B.	G. B.	GW P		•	-		1	•	•	!	<u>a</u>	-	•	•
Concentrates Fruit/Veg. Julce Pulp / Pure			GMP		Q.	,	GMP P		1					10 ppm	10ppm		<u>₹</u>			

Table No.5

eavtilbbA to emeli	COLOURS (Can be used singly or in combination within the specied limit but within the same class Leather netural or synthetic	Netural	Chloraphyll	2 Caramel	3 Curcumin or turmento	4 Beta-cardene	5 Beta apo-8 carotenal	Methylester of Beta apo-8 carotenic acid	Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid	- Conthonorthin	o Dennissin Lacinitasin	10 Americo	Saffor	Synthetic	1 Ponceau 4R	2 Cermolaine	3 Erythrosine	4 Tartarzine	5 Sunset Yellow FCF	6 Indiao Carmine	7 Britisht Blue FCF	A Fast oreen FCF	FIRMING AGENTS (Singly or in Combination)	Calclum Chtoride	Calcium Lectate	Calcium Gluconate	Calcium Carbonate	5 Calcium Bisudohite
in Tissifiet inst							<u> </u>	200ppm	U	<u> </u>	Т	T	Γ	-				Ţ	mdd00		Į	[200ppm for	use only on			Ţ
sobsiarmalii jiurii								200ppm 100ppm											100pm			•			ļ. _	,		ļ.
eeffoTheS #uri-l								100ppm	<u>L</u>	•	•	•						•	100ppm 100ppm								,	
Fruit Censal Flakes			,						,]				•	•	,	,						,			,	
bns stiun 281A eldstegeV segsteve8	·							100ppm	•			-							100ppm						,			
Tomato Ketchup	,		,	,				•			.	,	1		•	·	•					,				,		
Culinary Pasts / Other Sauces								100ppm ceramely	-		.,					•	•		,								,	•
golupesu gunce								100ppm caramely 100ppm caramely							٠	٠		t			,	1			ı			-
ednos			,				1	,	,•			,				1	•			,		,			1	320gg	 : 	
Soup powder, Fruit powder, Vegetable powder, instant Fruit/Vegetable Chutney Mbred(dry), Cultnary Powder, Sessoning Miksed Powder		•						200pm											100ppm								ť	
Nectors			·		•			ł	,			L			·	,	•	'	'	ŀ					,	·	•	
Rould Juless Repectionly packed					,		1	1	,	1					-	•	,	,	,		,			,			,	
Vegetable Juices					,	·	1	t	,							•	•	,		<u> </u>	-					,		
Concentrated Fruit/Yeg. Juice/ Pulp / Purse			,		,	•		•	,			١.			-	-	,	,			t			,	t	,		

Comparison Com		,	·			-			,		,							_	_												
Harden H	Concentrated Fruit/Veg. Juice/ Pulp / Purse										9	5																			
Harden H	Vegetable Jules		GMP natural flavours	,		·			Ī. —	GW.											1		Ì	1	' 		Ť	+		,	٦
Marche of Activities March of Activities	sspecticaly packed Fruit Juices		GMP natural flavoura							T	T	Ť				ľ		1	+	Ť	1			+	+	 	1	+	İ	•	1
Funk Member of State Columns C	глатэөМ	\dagger			1		 		8 8 E	1	T	1		<u>. </u>	•	ť	İ	1	Ť		+	+	+	+	╫	╁.	†	+		1	4
The Combination of Activities and Chordware Combination of Activities (Activities Combination of Activities Combination of	Soup powder, Fruit powder, Vegetable powder, Instant Fruit/Vegetable Chutney Mixed(dry), Cullnary Powder, Seasoning Mixed		GMP		CMD			1500ppm							11.	0.5%	1.11	.11	•] .			.1.1	3	<u>.1.</u>						OFFE COMP	- Care
FLATOURS Raunal Flatours and Matural FLATOURS Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Raunal Flatours Receiverviring Substances in Hather Companies Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receiverviring Substances Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Receivers Re	squo&		,		GMD	5		<u> </u>								0.5%				<u> </u>	1	1	<u></u>	_			1	T		8	1
FLAVIOURS FLAVIOURS	гоувьен баисе				1		750 ppm	1	1000 ppm					-									1								
FLAVOURS Natural Flavouring substances Additive of Additive Substances Additive Substances Additive Additive Additive Substances Additive Additive Additive Substances Additive Additive Substances Additive Addi	Culinary Paste /		GMP		GWb		750 ppm	,	1000 ppm		-			ow max. with declaration on label				•				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	5							-	-
FLAVOURS Natural Flavouring and Natural FLAVOURS Natural Flavouring substances Additive: FLAVOURS Natural Flavouring substances Additive Substances FLAVOURS NATURE Strate MSG (Enhancer) Activities of several flavouring substances FLAVOUR ENHANCER MSG (Enhancer) Activities of several flavouring substances FLAVOUR ENHANCER MSG (Enhancer) Commission is to sea for the several flavouring substances Activities of several flavouring substances Activities of several flavouring substances Activities of several flavouring substances Activities of several flavouring substances Activities of several flavouring substances Benzoric Activities as Soutic Activity Static flavouring substances The Commission is Call, Sout Port Soutice Activities of Substances PROCESSING ACID THEOREM ACTIVITIES (Singly or in commission) Administration Adm	quriotexi otemoT				,		750 ppm		1000 ppm						·	·			•		1	(<u> </u>							1	-
FLAVOURS: Natural Flavouring and Natural GMP GMP GMP GMP GMP Gentical flavouring substances / Natural Flavouring substances /	bns shin'i 2TA eidsægeV segsneved		GMP				120 ppm	70 ppm	300 ppm												†					ļ.	-				4
FLAVOURS Natural Flavouring and Natural Flavouring substances artificial flavouring substances / artificial flavouring /	Fruit Cereal Fiakes		,						,										Ī			Ş	E S				Ţ.	Ī			
FLAVOURS Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre Flavouring Substances / Authre MSG (Enhancer) PRESERVATIVES (Singly or in Combination) & its Saft Berzoic Acid & its Sod. & Pot. Saft or both (calculated as Serbic Acid) Suitphur di-cacid (Carry over from 100ppm 100ppm fluit produces) Suit (calculated as Sorbic Acid) Suitphur di-cacid (Carry over from 100ppm 100	eeffoTvsd flur7		GMP		1.		2	mddoo1	Edd OS		ľ		1			İ	1	<u>'</u>	Ť	1	T	9	<u> </u>			-	1.		7	'	4
PLAYOURS Natural Flavouring and Natural FLAYOURS Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances / Nature Flavouring Substances / Nature Flavouring Substances / Nature Flavouring Substances / Nature Flavouring Substances / Nature FLAYOUR ENHANCER MSG (Enhancer) PRESERVATIVES (Singly or in Combination) & its Self Berczic Acid & its Sod & Pot. Self or both (calculated as Sorbic Acid) Sulphur di-oxide (Carry over from 100ppm fluit products) Sulphur di-oxide (Carry over from fluit products) Sulphur di-oxide (Carry over from fluit products) Sulphur di-oxide (Carry over from fluit products) Sulphur di-oxide (Carry over from fluit products) Sulphur di-oxide (Carry over from fluit products) Sulphur di-oxide (Carry over from fluit products) Sulphur di-oxide and its Carl Sod. Pot. Salt (calculated as Sorbic Acid) FROCESSING ALDS INBrogen and Carbondiode TRECIDENT Aginates Gurageeran Aginates (Singly or in Combination) Carrotobear Gum Aginates Fociety of good alginate Focieties Fociety of good alginate Focieties Fociety of good alginate Focieties Fociety of good alginate Fociety of a Combination) Software Carbonate Society of Grandonse Society of Gr	eebalarma lii jiinii		GMP		,	-	mqq 000	mdd001	mdd DO		ľ			<u></u>			†		ľ		T	9	}			dd000	30.0%		7	+	4
ON IS	Lam Teallec ImeL		GMP											<u>.</u>						-		<u>.</u>	5	_		+-	1	╁╌	1	+	4
ON IS	esvijibba to em s vi	LAVOURS	atural Flavouning and Natural lavouring Substances / Nature - entical flavouring substances / tificial flavouring substances	AVOUR ENHANCER	SG (Enhancer)	RESERVATIVES (Singly or in ombination) & its Salt	enzoic Acid & its Sod. & Pot, aft or both (calculated as enzoic Acid)	uiphur di-oxide (Carry over from it products)	orbic Acid and its Cal, Sod., Pot.	ROCESSING ADS	Progen and Carbondioxide	ACKERANG AGENTS(Singly	in combination)	DOINGO SALCINS	ngetable Gums (Singly or in xmbination)	abic Gum	arrageman	mothern Gum	mben Gum	pinates (Singly or in mbination)	Victory Alphospee	tassium atginates	xori ohool aloinate	clines	System	pertame	totto	FTENING AGENTS(Singly or	Combination)	drum BLCarbonate	DICTURE CHESTON
	ON:16	S.		┪	~~	7				-		×	7		<u>इठ</u> २	П	_	7	_	€ 8	Т	1	1	14	₹ &	₹	용	8			

Table No. 6

LIST OF FOOD ADDITIVES FOR USE IN FOOD PRODUCTS GIVEN BELOW:-

9.5	Name of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated	Dry Fruits & Nots
¥	Acidifying Agents					
	1 Citric Acid	15gm/kg	-	ŀ	1	
	2 L-Tartaric Acid	15gm/kg		,	١	
	3 Acetic Acid	GMP				
7	4 Lactic Acid	15gm/kg			1	
	5 Hydrochloric Acid	GMP	•			,
8	Acidity Regulators					
	1 Sodium hydrooxide	GMP				
,	2 Potassium Hydroxide	GMP			1	
Ų	Antioxidants					
	1 L-Ascorbic Acid	0.2 am/kg	,	ļ.	1	
Q	Preservatives					
	1 Sulphur Dioxide, Sodium / Potassium /		1.5 am/kg only		50mom/kg only SO2	200000
	Calcium Sulphite/bisulphite/metasulphite		802			
	expressed as SOZ					
]	2 Benzolc Acid/Sodium/Potassium Benzoate	1 gm/kg			1	
	3 Sorbic Acid/Sodium/Potassium ascorbate	0.5 gm/kg		-		0.5 cm/kg in dried
	expressed as sorbic acid)				apricot
ш	Colour retention / stabilising agents					
	1 Ferrous Gluconate	0.15 gm/kg as total iron	,	•	ğ	'
	2 Ferrous Lactate	0.15 gm/kg as total iron	•	١.	1	
L	Flavours					
-	1 Natural Flavours and Natural Flavouring Substances	GMP	•	,	ſ	
•	2 Nature identical flavouring Substances		1	ŀ	,	1
	3 Artificial Flavouring Substances					

Table No. 6

LIST OF FOOD ADDITIVES FOR USE IN FOOD PRODUCTS GIVEN BELOW:-

S.No.	S.No. Name of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated	Dry Fruits & Nuts
					Cocoanut	
ပ	Flavour Enhancers					
	1 Mono-Sodium Glutamate	5.0 gm/kg	-	•	4	
I	Thickening Agents for pastes for					
	1 Sodium Alginates	5.0 gm/kg	-	_	9	
	2 Xanthan gum	3.0 gm/kg	1	1	1	
	3 Carageenan	GMP	1	1	1	•
	4 Carobeean gum	GMP	•	,	1	•
	5 Guar gum	GMP		-	1	,
_	Firming Agents for stuffed olives					
	1 Calcium Chloride	1.5 g/kg as Calcium ions	-	-	_	•
	2 Calcium Lactate	in stuffed end product	1		•	•
	3 Calcium Citrate		•			•
_	Miscellaneous					
	1 Mineral Oil(food grades)	9	5gm/kg	-	_	
	2 Sorbitol		5gm/kg	GMP		•
	3 Glycerol	4		GMP	•	,
	4 Dimethyl Poivsiloxane	•		•		Ē
	5 Carbon Dioxide	GMP		1		•
	6 Nitrogen	GMP			-	•
	7 Cultures of Lactic Acid	GMP		•		•

4. After Appendix C of these rules, Appendix D shall be inserted namely:-

Appendix D

See Rule 5

Table No. 1

Microbiological requirements of food products given below

S.No.	Products	Parameters	Limits
1.	Thermally processed fruits and vegetable products	a) Total Plate Count	a) Nil
		b) Incubation a 37°C, and 55°C for 7 days	b) no change in pH
2.	Dehydrated fruit and vegetable products and soup powders	Total Plate Count	Not more than 40,000 / gm
3.	Carbonated beverages, Ready- to-serve beverages including fruit beverages	a) Total Plate Count	Not more than 50gm/ml
	nun ooverages	b) Yeast and Mould count	Not more than 2.0.ml
		c) Coliform count	Absent in 100ml
4.	Tomato Products (a) Tomato Juice and Soups	a) Mould Count	Not more than 30.0 percent of the field examined
		b) Yeast and Spores	Not more than 125 per litre/60 cmm
	(b) Tomato Puree and Paste	a) Mould Count	Not more than 60.0 percent of the field examined
	(c) Tomato Ketchup and Tomato Sauce	a) Mould Count	Not more than 40.0 percent *of the field examined
		b) Yeast and Spores	Not more than 125 per 1/60 c.m.m
		c) Bacteria	Not more than 100 million/ml
5.	Jam/Marmalade/Fruit Jelly/Frit Chutney and Sauces	a) Mould Count	Not more than 40.0 percent of the field examined Not more than 125 per 1/60
		b) Yeast and Spores	c.m.m

44

		44.	
6.	Other Fruits and vegetable products covered under item A.16 of Appendix	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm
7.	Frozen fruits and vegetable products	Total Plate Count	Not more than 40,000 / gm
8.	Preserves	Mould Count	Nil
9.	Pickles	Mould Count	Nil
10.	Fruit Cereal Flakes	Mould Count	Nil
11.	Candied and Crystallised or Glazed Fruit and Peel	Mould Count	Nil
12.	All Fruits and Vegetable Products and Ready to Serve Beverages including Fruit Beverages and synthetic products covered under A.16 of Appendix 'B'.	a) Flat Sour Organisms b) Staphylococcus Aureus	Nil Absent in 25gm/ml
		c) Salmonella d) Shigella e) Clostridium botulinum	Absent in 25gm/ml Absent in 25gm/ml Absent in 25gm/ml
		f) Patulin (in apple and apple products)	Absent in 25gm/ml
		g) E.Coli	Absent in 25gm/ml
		h) Vibro Cholrea	Absent in 25gm/ml

[No. P.-15025/44/2002-PH(Food)]

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Note: The Prevention of Food Adulteration Rules 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105, dated the 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. 853(E) dated 30-12-2002.